SAMSUNG

Instalación e instrucciones de funcionamiento

Placa vitrocerámica

Planet First 100 % Recycled Paper

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

C61RCCN / C61RCAST / C61RCBAL / C61RCDST
C61RCEE / C61R1CAMST / C61R1CBMAL / C61R1CCMN
C61R1CDMST / C61R1CEME / C61R2CAST / C61R2CBAL
C61R2CCN / C61R2CDST / C61R2CEE

Para evitar el riesgo de accidentes o daños en la placa, lea las instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato. Conserve este manual como referencia.

Índice

Uso de este manual. 2

Seguridad 3

Seguridad eléctrica 3

Seguridad infantil 3

Seguridad durante el uso 4

Seguridad en la limpieza. 4

Instrucciones de eliminación 4

Instalación de la placa 5

Regulaciones y conformidad. 5

Instrucciones de seguridad para el instalador 5

Conexión a la fuente de alimentación principal 6

Instalación en la encimera 7

Partes y características 9

Zonas de cocción y panel de control. 9

Componentes 10

Características clave del aparato 11

Desconexión de seguridad. 12

Indicador de calor residual. 12

Antes de empezar. 13

Limpieza inicial. 13

Uso de la placa 13

Uso de utensilios de cocina adecuados 13

Uso de los sensores de control táctiles 14

Encendido del aparato 15

Control de la temperatura 15

Apagado del aparato. 16

Uso de la zona de cocción para cazuelas 17

Uso de la zona de cocción doble 18

Apagado de una zona de cocción 19

Uso del bloqueo de seguridad infantil 19

Temporizador 20

Configuración de la desconexión de seguridad 20

Temporizador de cuenta atrás 21

Bloqueo y desbloqueo del panel de control 22

Valores sugeridos para cocinar alimentos específicos 22

Mantenimiento y limpieza 23

Placa 23

Bastidor de la placa 24

Para evitar daños en el aparato 24

Garantía y mantenimiento 25

Preguntas más frecuentes (FAQ) y solución de problemas 25

Servicio 26

Datos técnicos 27

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 1 31/10/2555 12:13:55

Uso de este manual

ES

Reserve tiempo para leer este manual; dedique una atención especial a la información de seguridad que se incluye en el apartado siguiente, antes de utilizar el aparato. Conserve este manual como referencia. Si se transfiere la propiedad del aparato, recuerde pasar también el manual al nuevo propietario.

Los símbolos siguientes se utilizan en el texto

Éste es el símbolo de alerta de seguridad.
Advertencia: indica información relacionada con su seguridad personal.
Importante: indica información sobre cómo evitar daños en el aparato.

Este símbolo indica información útil y consejos prácticos.

Este símbolo se refiere a las medidas que se pueden tomar para ayudar a proteger el medioambiente.

1. Los números como éstos indican paso a paso las instrucciones para el uso del aparato.
2. ...
3. ...

Este manual contiene información sobre los pasos que el usuario puede dar para diagnosticar y solucionar los problemas que puedan surgir. Consulte el apartado “Resolución de problemas”.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 2 31/10/2555 12:13:56

Seguridad

ES

Los aspectos de seguridad de este aparato cumplen con las normas técnicas aceptadas y la ley alemana de seguridad de aparatos. Sin embargo, como fabricantes, también creemos que es nuestra responsabilidad que el usuario conozca las instrucciones de seguridad siguientes.

Seguridad eléctrica

- Compruebe que un técnico cualificado haya instalado el aparato adecuadamente y que éste cuente con una toma a tierra.
- Sólo el personal de servicio cualificado debe efectuar tareas de mantenimiento en el aparato. Las reparaciones llevadas a cabo por personas sin cualificación pueden provocar lesiones físicas en las personas o un funcionamiento defectuoso del aparato. Si el aparato necesita una reparación, póngase en contacto con un centro local de servicio técnico. Si no sigue estas instrucciones puede provocar daños o la anulación de la garantía.
- Los aparatos que se han de montar de manera nivelada sólo se pueden utilizar una vez instalados en armarios y lugares de trabajo que se ajusten a las normas pertinentes. De este modo se asegura protección suficiente contra el contacto con los elementos eléctricos, según estipula la VDE (Asociación de ingenieros eléctricos alemanes).
- Si su aparato no funciona bien, se rompe, resquebraja o descompone:
  - apague todas las zonas de cocción;
  - desconecte la placa de la fuente de alimentación, y
  - póngase en contacto con su centro local de servicio técnico.
- Si la parte superior de la cocina se rompe, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice la placa hasta que la superficie de cristal se haya sustituido.
- No utilice la placa para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio ni alimentos congelados empaquetados en objetos de aluminio.

Seguridad infantil

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen los niños ni las personas enfermas sin la correspondiente supervisión de un adulto responsable.

No deje que los niños pequeños jueguen con el electrodoméstico.

Las zonas de cocción se calentarán mucho cuando cocine. Mantenga siempre a los niños pequeños alejados del aparato.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 3 31/10/2555 12:13:56

Seguridad (continuación)

ES

Seguridad durante el uso

- Este aparato sólo se debe utilizar para cocinar y freír del modo habitual en casa. No se ha diseñado para un uso comercial ni industrial.
- No utilice nunca la placa para calentar la habitación.
- Tenga cuidado al enchufar otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas a la placa. Los cables de alimentación no debe entrar en contacto con la parte superior de la cocina.
- La grasa o el aceite sobrecalentados pueden prenderse rápidamente. No deje de atender nunca las unidades de superficie cuando prepare alimentos con grasa o aceite, por ejemplo, cuando cocine patatas fritas.
- Apague las zonas de cocción después de su uso.
- Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos.
- No coloque nunca elementos combustibles en la placa, ya que puede producirse fuego.

Seguridad en la limpieza

- Apague siempre el aparato antes de efectuar la limpieza.
- Por motivos de seguridad, no limpie el aparato con un limpiador de alta presión ni de vapor.
- Limpie la placa de acuerdo con las instrucciones de limpieza y cuidados que se incluyen en este manual.

Instrucciones de eliminación

Eliminación del material de embalaje

- Todos los materiales utilizados para empaquetar el aparato son totalmente reciclables. Las piezas de poliuretano y láminas están debidamente marcadas. Deseche el material de embalaje y los viejos aparatos con la debida seguridad para el medioambiente.

Tratamiento adecuado de los viejos aparatos

Advertencia: Antes de desechar un viejo aparato, inutilícelo para evitar que sea peligroso.

Para ello, haga que un técnico cualificado desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable principal.

- El aparato no se puede dejar en el contenedor de residuos del hogar.
- Dispone de información sobre las fechas de recogida y los lugares habilitados para ello en su organismo local de recogida selectiva.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 4 31/10/2555 12:13:56

Instalación de la placa

ES

Importante: Asegúrese de que sólo personal cualificado se encargue de instalar el aparato y conectarlo a tierra.
Siga esta indicación. La garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de una instalación inadecuada.
Los datos técnicos se ofrecen al final de este manual.

Regulaciones y conformidad

Este aparato cumple con las normas siguientes:

- EN 60 335 - 1 y EN 60 335 - 2 - 6, sobre la seguridad de aparatos eléctricos para uso doméstico y fines similares;
- EN 60350 o DIN 44546 / 44547 / 44548, sobre las características de funcionamiento de cocinas eléctricas, placas, hornos y grills para uso doméstico;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2, y
- EN 61000 - 3 - 3, sobre los requisitos básicos de compatibilidad electromagnética (EMC).

CE

Este aparato cumple con las siguientes directivas de la UE:

- 73 / 23 / EWG con fecha de 19-02-1973 (Directiva sobre bajo voltaje);
- 89 / 336 / EWG con fecha de 03-05-1989 (Directiva EMC que incluye la Directiva de enmienda 92 / 31 / EWG), y
- Directiva de etiquetado CE 93 / 68 / EWG.

Instrucciones de seguridad para el instalador

- Se debe colocar un dispositivo en la instalación eléctrica que permita al aparato desconectarse de la alimentación en todos los polos con una anchura de abertura de contacto de al menos 3 mm. Los dispositivos de aislamiento adecuados incluyen los cortes de protección de la línea, fusibles (los fusibles de tipo tornillo se deben retirar desde el soporte), disyuntores de fuga a tierra y dispositivos para abrir y cerrar circuitos eléctricos.
- Respecto a la protección contra el fuego, este aparato responde a la norma EN 60 335 - 2 - 6. Este tipo de aparato se puede instalar en una pared o un armario alto por un lado.
- Es posible que no puedan colocarse cajones bajo la placa.
- La instalación debe garantizar protección contra los golpes.
- El elemento de la cocina donde se coloque el aparato debe respetar los requisitos de estabilidad de DIN 68930.
- Para conseguir protección contra la humedad, todas las superficies cortadas deben estar selladas con un producto adecuado.
- En superficies de trabajo con baldosas, las juntas de la zona donde se aloje la placa deben estar completamente rellenas de lechada.
- En cocinas con la parte superior de material natural, piedra artificial o cerámica, el muelle de acción debe quedar colocado con resina artificial o adhesivo mixto.
- Asegúrese de que el sello esté correctamente colocado en la superficie de trabajo sin huecos.
  No se debe aplicar silicona selladora, ya que dificultaría la extracción durante las tareas de mantenimiento.
- Para retirarla, la placa se debe empujar desde abajo.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 5 31/10/2555 12:13:56

ES

Conexión a la fuente de alimentación principal

Antes de la conexión, compruebe que el voltaje nominal del aparato, es decir, el voltaje que se indica en el distintivo de clasificación, se corresponda con el voltaje de alimentación disponible. El distintivo de clasificación se encuentra en la caja inferior de la placa.

Apague el circuito eléctrico cuando conecte los cables del aparato.

El voltaje del elemento generador de calor es de 230 V CA~. El aparato también funciona perfectamente en redes antiguas de 220 V CA~.

La placa se debe conectar a la alimentación mediante un dispositivo que permita al aparato desconectarse de la alimentación en todos sus polos con una anchura de abertura de contacto de al menos 3 mm, por ejemplo cortes automáticos de protección de la línea, disyuntores de fuga a tierra o fusibles.

Se debe utilizar un cable de tipo H05SS - F (180 ºC) o uno de mayor graduación como cable de conexión a la alimentación.

	Corriente del aparato (A)	Área de sección cruzada nominal (mm²)
1N~	> 25 y ≤ 32	> 4 y ≤ 6
2N~	> 10 y ≤ 16	> 1,5 y ≤ 2,5

La conexión se debe efectuar tal como se muestra en el diagrama. Los enlaces de la conexión se deben ajustar según el diagrama de conexión adecuado.

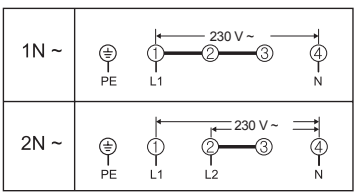
El cable de conexión a tierra debe estar conectado al terminal. El cable de conexión a tierra debe ser más largo que los cables de la corriente eléctrica.

Las conexiones del cable se deben realizar de acuerdo con las regulaciones y los tornillos del terminal se deben apretar con firmeza.

El cable de conexión se debe fijar con un tope para el cable de alimentación y la cubierta se debe cerrar presionándola firmemente (hasta que quede bloqueada). Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, se debe retirar de la superficie vitrocerámica cualquier elemento protector o adhesivo.

Tras conectar la placa a la toma de alimentación, compruebe que todas las zonas de cocción estén listas para su uso, poniéndolas todas en funcionamiento, una después de la otra, y a la máxima potencia.

Cuando la placa se pone en marcha la primera vez, todos los indicadores se iluminan y se activa el bloqueo de seguridad infantil.



< IN ~ >
L: Marrón
(N: Azul
PE: Verde

Advertencia: preste atención (conformidad) a la asignación neutral y de fase de la conexión doméstica y del aparato (esquemas de conexión); de lo contrario, los componentes pueden quedar dañados.

La garantía no cubre daños provocados por una instalación inadecuada.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 6 31/10/2555 12:13:56

Instalación de la placa (continuación)

ES

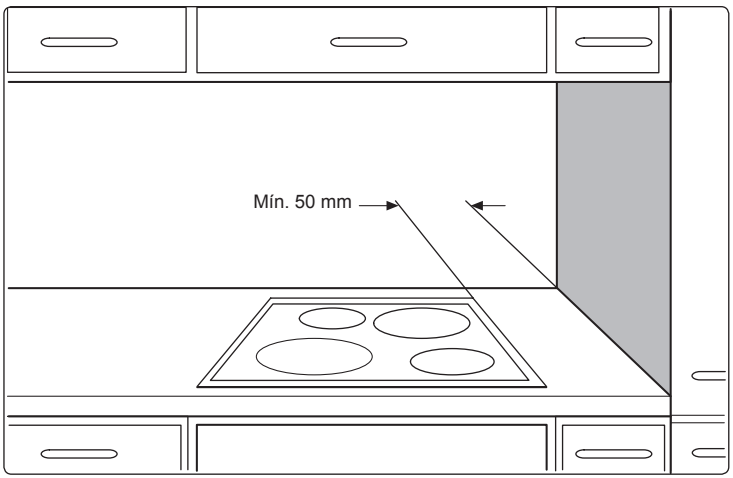
Instalación en la encimera

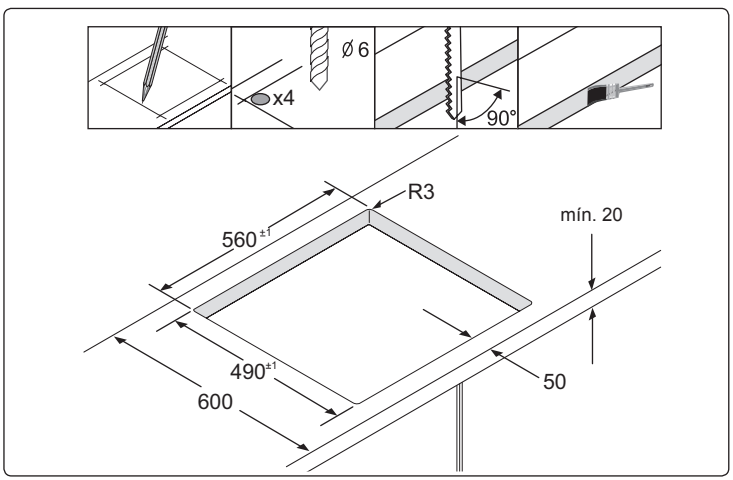
Anote el número de serie del distintivo de clasificación del aparato antes de la instalación.

Se necesitará el número en el caso de que se solicite servicio de mantenimiento; este número después de la instalación ya no es accesible, debido a que se encuentra en el distintivo de clasificación original, en el lado inferior del aparato.

Preste especial atención a los requisitos de espacio mínimo y de holgura.

Fije los soportes a ambos lados con los tornillos proporcionados, antes de montar la placa en los soportes.

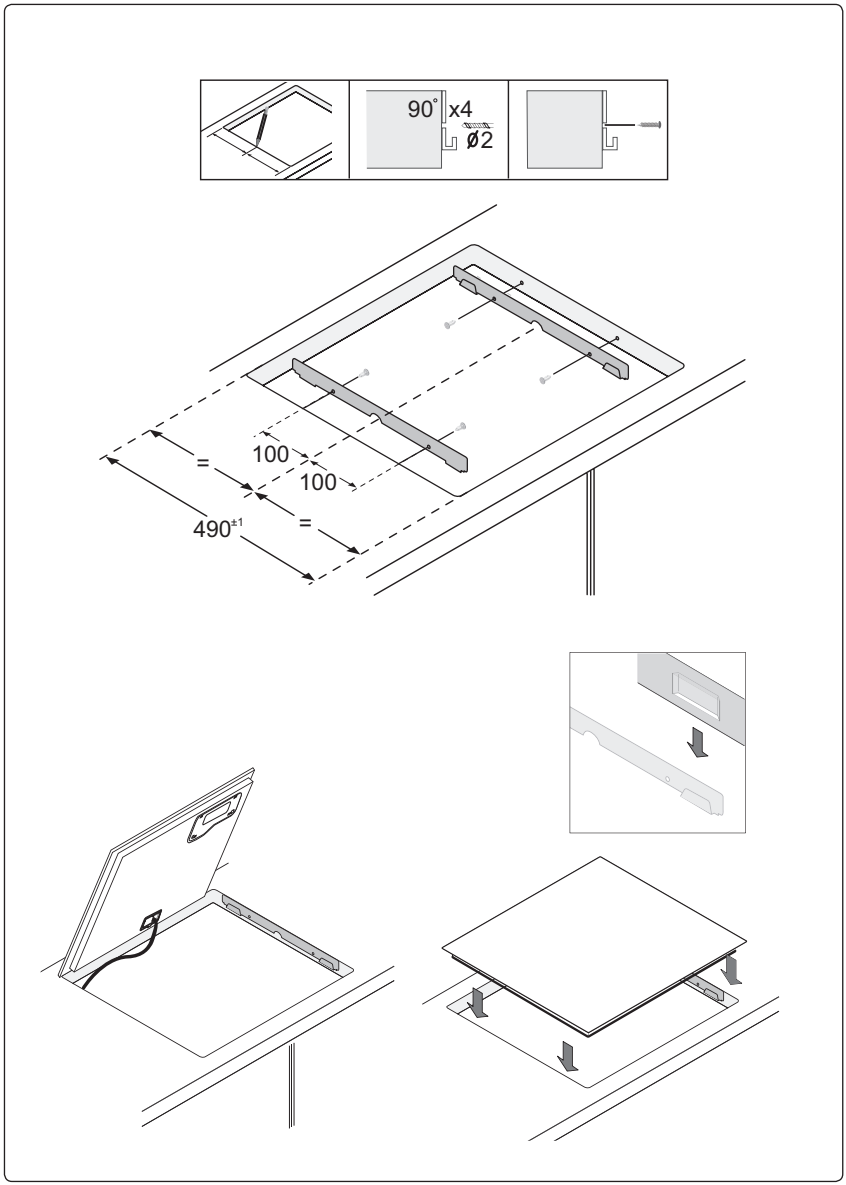




C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 7 31/10/2555 12:13:56

Instalación de la placa (continuación)

ES

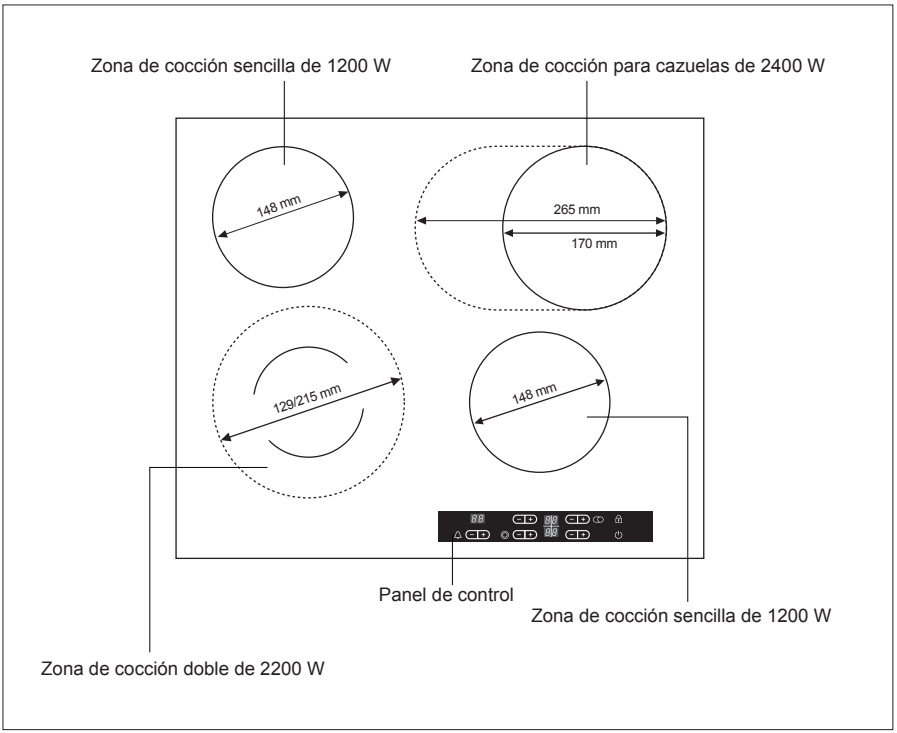


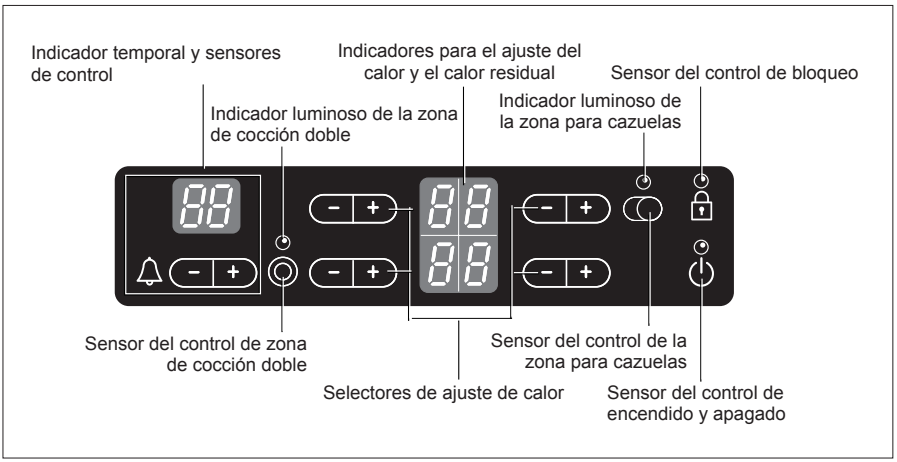
C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 8 31/10/2555 12:13:57

Partes y características

ES

Zonas de cocción y panel de control

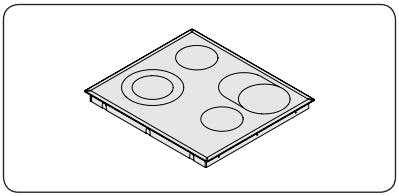

Zona de cocción sencilla de 1200 W
Zona de cocción para cazuelas de 2400 W
148 mm
265 mm
170 mm
129/215 mm
148 mm
Panel de control
Zona de cocción sencilla de 1200 W
Zona de cocción doble de 2200 W


Indicador temporal y sensores de control
Indicadores para el ajuste del calor y el calor residual
Sensor del control de bloqueo
Indicador luminoso de la zona de cocción doble
Indicador luminoso de la zona para cazuelas
Sensor del control de zona de cocción doble
Sensor del control de la zona para cazuelas
Selectores de ajuste de calor
Sensor del control de encendido y apagado

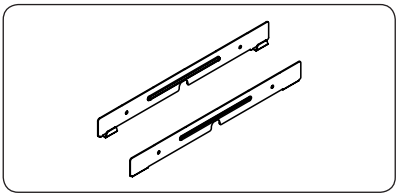
C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 9 31/10/2555 12:13:57

ES

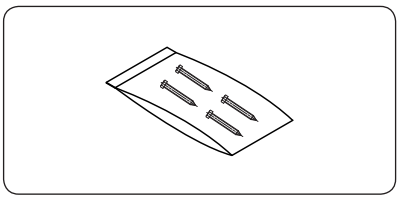
Componentes



1 Placa vitrocerámica



2 Soportes de instalación



3 Tornillos

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 10 31/10/2555 12:13:57

Partes y características (continuación)

ES

Características clave del aparato

- **Superficie de cocción vitrocerámica:** El aparato tiene una superficie de cocción de vitrocerámica y cuatro zonas de cocción de respuesta rápida. Los potentes elementos difusores del calor de la placa acortan significativamente el tiempo necesario para que se calienten las zonas.
- **Sensores de controles táctiles:** Este aparato se puede accionar mediante los sensores de controles táctiles.
- **Fácil limpieza:** La ventaja de la superficie de cocción de vitrocerámica y los sensores de control es su accesibilidad para la limpieza. La suave superficie lisa es fácil de limpiar.
- **Sensor de encendido/apagado:** El sensor de control de encendido/apagado proporciona al aparato un interruptor de alimentación independiente. Si toca este sensor se enciende o se apaga completamente la fuente de alimentación.
- **Indicadores de función y de control:** Las pantallas digitales y los indicadores luminosos ofrecen información sobre los ajustes y las funciones activadas; advierten también de la presencia de calor residual en las diferentes zonas de cocción.
- **Desconexión de seguridad:** Un apagado de seguridad asegura que todas las zonas de cocción se apaguen automáticamente después de un período si el ajuste no se ha cambiado.
- **Indicador de calor residual:** Aparece un icono de calor residual en la pantalla si la zona de cocción está tan caliente que existe el riesgo de quemaduras.
- **Zona de cocción doble:** La superficie de cocción presenta una zona de cocción doble. Proporciona al aparato una zona de cocción de tamaño variable, por ejemplo, cuando se necesita cocinar con utensilios más pequeños. Esta característica permite el ahorro de energía.
- **Zona de cocción multifuncional:** La placa viene equipada con una zona de cocción multifuncional o para cazuelas. Según el ajuste, se puede utilizar como zona de cocción ovalada o redonda, por ejemplo, para cocinar con cazuelas de forma ovalada, o bien para mantener platos o comida calientes.

Pantallas digitales: Los cuatro campos de la pantalla se asignan a las cuatro zonas de cocción.

Muestran la información siguiente:

- - el aparato se ha encendido,
- 1 a 9: graduación del calor seleccionada,
- H, calor residual,
- L el bloqueo infantil está activado; y
- E5, mensaje de error, indica que el sensor se ha tocado durante más de 10 segundos.
- E2 mensaje de error, cuando la placa se ha sobrecalentado debido a una utilización anormal.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 11 31/10/2555 12:13:58

ES

Desconexión de seguridad

Si una de las zonas de cocción no está apagada o la graduación del calor no se ha ajustado tras un período prolongado, se apagará automáticamente.

El calor residual se indicará mediante la letra H (de “hot”, calor) en la pantalla digital correspondiente a una zona de cocción concreta.

Las zonas de cocción se apagan por sí mismas en estas circunstancias:

Ajuste de cocción	1 - 2	Después de 6 horas
Ajuste de cocción	3 - 4	Después de 5 horas
Ajuste de cocción	5 - 6	Después de 3 horas
Ajuste de cocción	7 - 9	Después de 1 hora

Si la placa se ha sobrecalentado debido a un funcionamiento anormal, aparecerá E.

Y la placa se apagará.

En el caso de que una o más zonas de cocción se apague antes de que transcurra el tiempo indicado, consulte la sección “Resolución de problemas”.

Otros motivos por los que una zona de cocción se apagará por sí sola

Todas las zonas de cocción se apagarán automáticamente si cae líquido hirviendo sobre el panel de control.

La desconexión automática también se activará si se coloca un paño húmedo en el panel de control. En ambos casos, el aparato necesitará encenderse de nuevo mediante el sensor de encendido principal después de que el líquido o el paño se hayan retirado ⏻.

Indicador de calor residual

Cuando una zona de cocción o la placa entera se apagan, la presencia de calor residual se muestra con una H (de “hot”, caliente) en la pantalla digital de las zonas de cocción correspondientes. Incluso después de que se haya apagado la zona de cocción, el indicador de calor residual sólo desaparece cuando la zona de cocción se ha enfriado.

Puede utilizar el calor residual para descongelar alimentos o mantenerlos calientes.

Importante: Mientras esté iluminado el indicador de calor residual, habrá riesgo de quemaduras.

Importante: Si se interrumpe la alimentación, el símbolo H desaparecerá y la información sobre el calor residual dejará de estar disponible. Sin embargo, aún existe el riesgo de quemaduras. Para evitar esta situación se deben tomas las precauciones adecuadas cuando se esté cerca de la placa.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 12 31/10/2555 12:13:58

Antes de empezar

Limpieza inicial

Limpie la superficie de vitrocerámica con un paño húmedo y un limpiador específico para estas superficies.

Importante: No utilice limpiadores abrasivos ni cáusticos. Se puede dañar la superficie.

Uso de la placa

Uso de utensilios de cocina adecuados

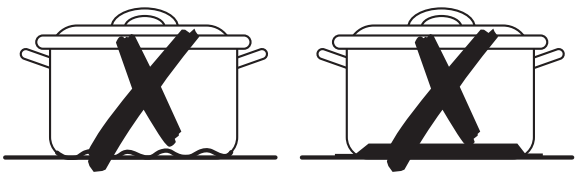
Con las sartenes de mejor calidad se consiguen los mejores resultados.

- Puede reconocer una buena sartén por su base. Ésta debe ser tan gruesa y lisa como sea posible.
- A la hora de comprar nuevas sartenes, preste especial atención al diámetro de la base. A menudo, los fabricantes sólo proporcionan el diámetro del borde superior.
- Los utensilios con bases de aluminio o de cobre pueden provocar una decoloración metálica de la superficie de vitrocerámica. La decoloración es muy difícil o imposible de eliminar.
- No utilice sartenes de hierro fundido o que tengan la base dañada, con rebabas o bordes ásperos. La superficie de vitrocerámica puede quedar permanentemente arañada si estas sartenes se deslizan por la superficie.
- Cuando está fría, la base de las sartenes se curva ligeramente hacia el interior (cóncavas). Nunca debe curvarse hacia el exterior (convexa).
- Si desea utilizar un tipo especial de utensilio, por ejemplo, una olla a presión, una olla para cocer a fuego lento o un wok, siga las instrucciones del fabricante.

Consejos para ahorrar energía

Puede ahorrar una cantidad considerable de energía si sigue estos consejos.

Correcto



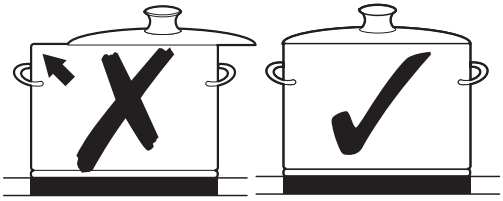
Incorrecto

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 13 31/10/2555 12:13:58

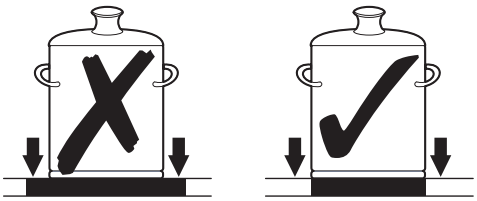
Uso de la placa (continuación)

ES

- Coloque siempre las sartenes y las ollas antes de encender la zona de cocción.
- Las zonas de cocción y las bases de sartenes sucias aumentan el consumo de energía.
- Cuando sea posible, cubra las ollas y sartenes firme y totalmente con las tapas.
- Apague las zonas de cocción antes de que acabe el tiempo de cocción para utilizar el calor residual, para mantener los alimentos calientes o descongelarlos.



- La base de la sartén debe ser del mismo tamaño que la zona de cocción.
- Si utiliza una olla a presión se reduce el tiempo de cocción hasta en un 50%



Uso de los sensores de control táctiles

Para utilizar los sensores de control táctiles, toque el panel deseado con la punta de un dedo hasta que las pantallas deseadas se iluminen o se apaguen, o bien hasta que la función deseada se active.

Asegúrese de que sólo toca un panel del sensor cuando utilice el aparato. Si hay demasiada superficie del dedo sobre el panel, puede que un sensor adyacente se active también.

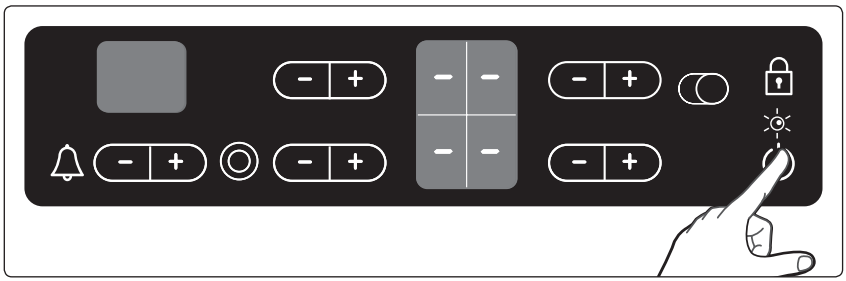
C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 14 31/10/2555 12:13:58

Uso de la placa (continuación)

Encendido del aparato

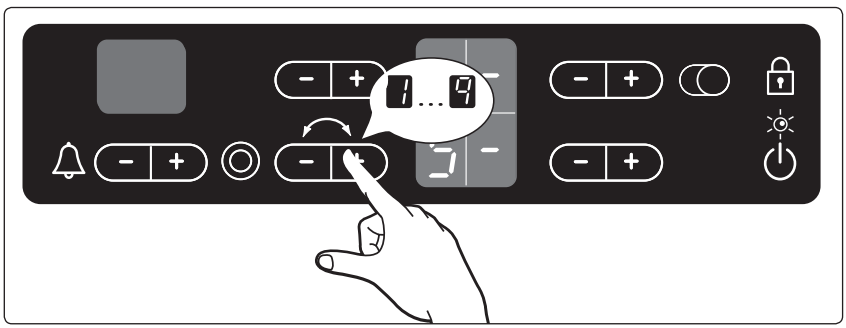
Toque el sensor de “Bloqueo” durante unos 3 segundos.
El aparato se enciende con el sensor de control de “Encendido/apagado”.
Toque el sensor de “Encendido/apagado”.
Las pantallas digitales mostrarán -.

Después de tocar el sensor de “Encendido/apagado” para encender el aparato, se debe ajustar el calor en unos 10 segundos. De lo contrario, el aparato se apagará por sí solo por motivos de seguridad.



Control de la temperatura

Para establecer y ajustar el nivel de potencia (de 1 a 9) para cocinar, toque las teclas +, - de la zona de cocción correspondiente.
La primera vez que se pulsa -, el nivel de calor se establece en 5.
La primera vez que se pulsa +, el nivel de calor se establece en 5.
Utilice la tecla + para aumentar el nivel de calor y la tecla - para reducirlo.



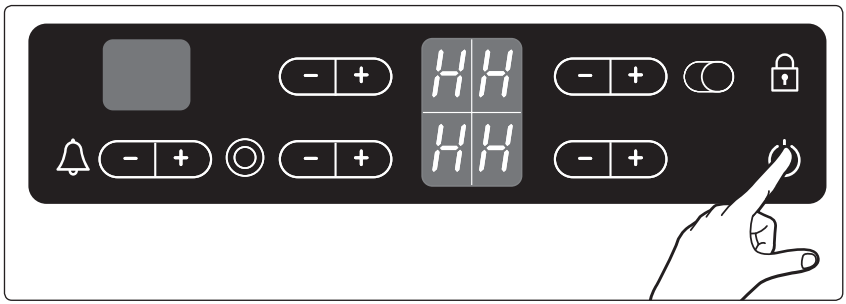
C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 15 31/10/2555 12:13:59

ES

Apagado del aparato

El aparato se apaga completamente con el sensor de control de “Encendido/apagado ⏻”.
Toque el sensor de “Encendido/apagado ⏻”.

Después de apagar una única zona de cocción o toda la superficie, la presencia de calor residual se indicará en las pantallas digitales de las zonas correspondientes con una H (de “hot”, calor).



C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 16 31/10/2555 12:13:59

Uso de la placa (continuación)

Si el ajuste de calor es 9 y se desea apagar la zona de cocción ⊕, se puede tocar el sensor una vez más, y el valor quedará en cero.

Para conseguir un ajuste más rápido, mantenga el dedo en el sensor ⊕ o ⊖ hasta que obtener el valor necesario.

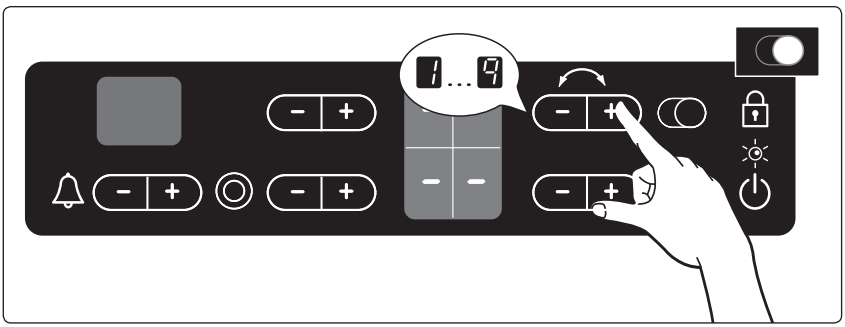
Si se pulsa más de un sensor durante más de 10 segundos, aparecerá 5 5 en la pantalla de ajuste del calor. Para dejar el valor a 0, toque el sensor de “Encendido/apagado ⏻”.

Uso de la zona de cocción para cazuelas

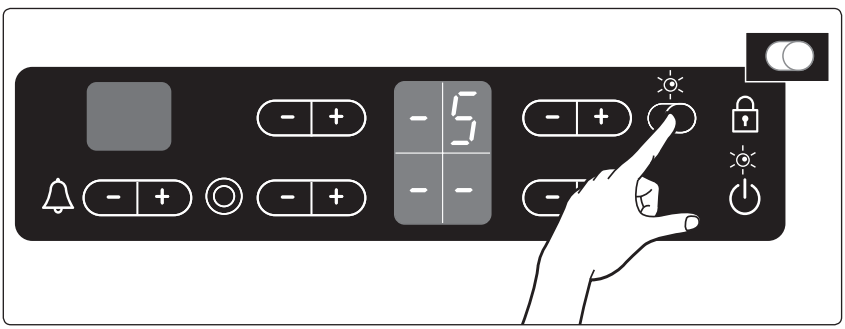
Mediante el uso de la zona de cocción para cazuelas puede cambiar de la zona de cocción pequeña a la zona de cocción ovalada más grande.

Puede cambiar entre los ajustes de las dos zonas sólo si se ha establecido un nivel de calor para la zona más pequeña.

1. Seleccione un valor para el calor.



2. Para encender o apagar la zona de cocción para cazuelas, coloque el dedo plano sobre el sensor táctil de la “zona de cocción para cazuelas” hasta que el indicador luminoso se encienda o se apague.



C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 17 31/10/2555 12:13:59

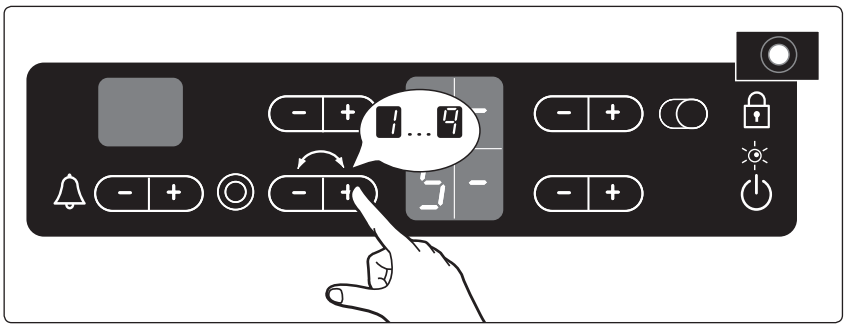
ES

Uso de la zona de cocción doble

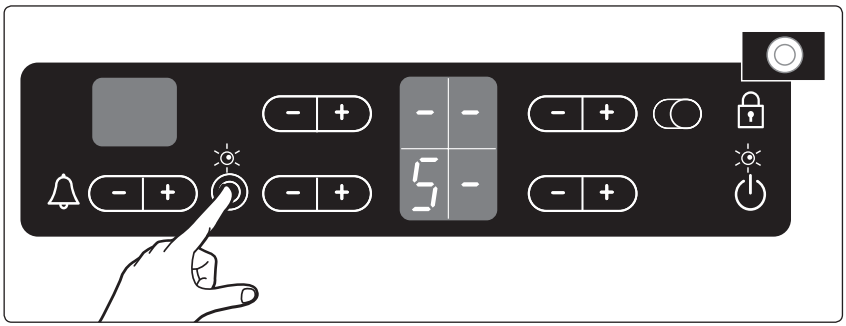
Mediante la zona de cocción doble, puede cambiar entre la zona de cocción pequeña y la zona de cocción grande, de acuerdo con el tamaño de los utensilios de cocina que utilice. Seleccione el valor con el sensor de control de la “zona de cocción doble ◎”.

Puede cambiar entre las dos zonas de cocción sólo si se ha establecido un nivel de calor para la zona más pequeña.

1. Seleccione el nivel de calor deseado.



2. Toque el sensor de control de la “zona de cocción doble ◎”.
De este modo se encenderá la zona de cocción exterior.
Se encenderá el indicador luminoso.



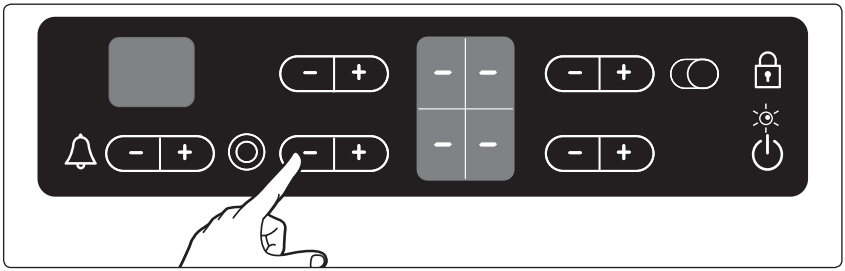
3. Para apagar la zona de cocción exterior, toque el sensor de control de la “zona de cocción doble ◎”.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 18 31/10/2555 12:13:59

Uso de la placa (continuación)

Apagado de una zona de cocción

Para apagar una zona de cocción, vuelva a seleccionar -; para ello ajuste el valor de calor del panel de control mediante los sensores táctiles - o +.

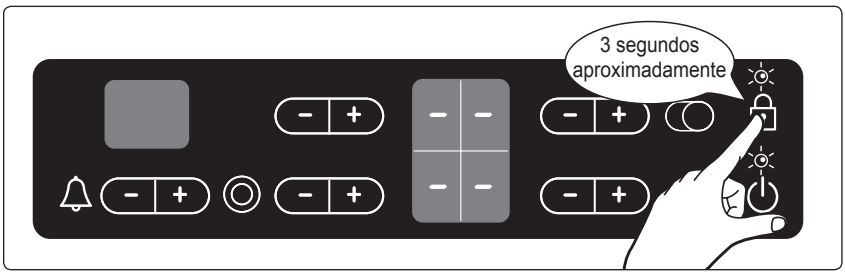


Uso del bloqueo de seguridad infantil

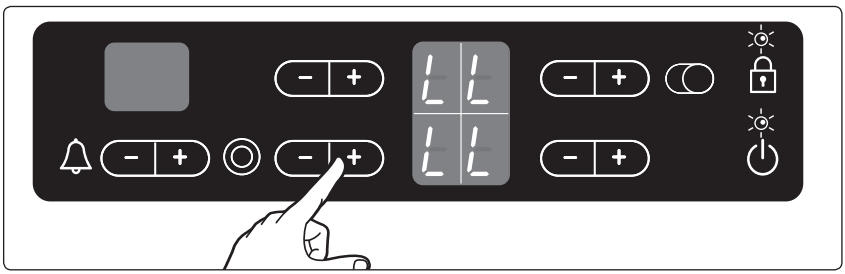
Puede utilizar el bloqueo de seguridad infantil para impedir el encendido inintencionado de una zona de cocción y la activación de la superficie de cocción. Sólo se puede utilizar el sensor de control de bloqueo cuando el aparato esté encendido.

Conexión del bloqueo de seguridad infantil

1. Toque el sensor de control durante unos 3 segundos.
   Sonará una señal acústica como confirmación.



2. Toque un sensor de control de ajuste de calor cualquiera.
   L aparecerá en las pantallas, para indicar que se ha activado el bloqueo de seguridad infantil.

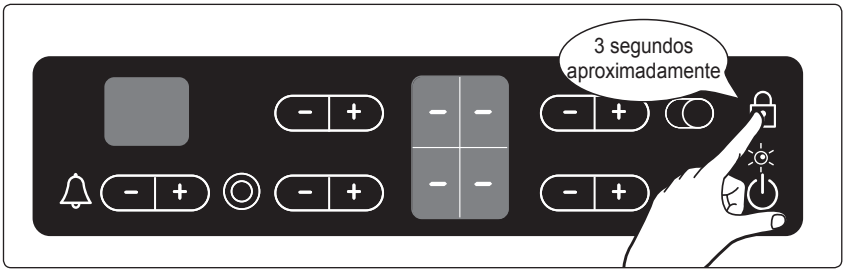


C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 19 31/10/2555 12:14:00

Uso de la placa (continuación)

Desconexión del bloqueo de seguridad infantil

1. Toque el sensor de control durante unos 3 segundos.
Sonará una señal acústica como confirmación.



Una vez apagado el aparato, el bloqueo de seguridad infantil se activará automáticamente al cabo de unos minutos por motivos de seguridad.

Temporizador

Hay dos formas de utilizar el temporizador:

Uso del temporizador como apagado de seguridad

Si se establece un tiempo específico para una zona de cocción, éste se cerrará por sí sola cuando haya transcurrido este período. Esta función se puede utilizar para diversas zonas de cocción simultáneamente.

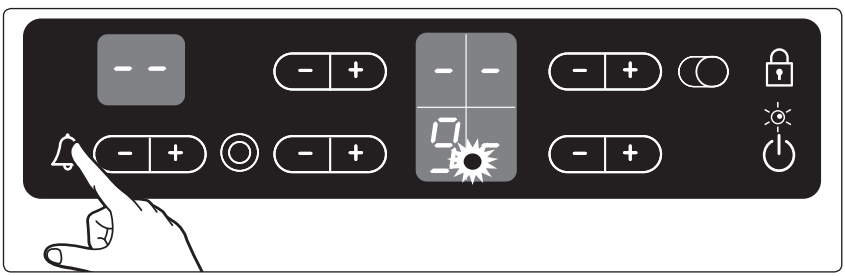
Uso del temporizador para la cuenta atrás

El temporizador de cuenta atrás no se puede utilizar si se ha encendido una zona de cocción.

Configuración de la desconexión de seguridad

Se deben encender las zonas de cocción a las que desee aplicar la desconexión de seguridad.

1. Mediante el sensor de control del temporizador 🔔, seleccione la zona de cocción para la que se debe configurar el tiempo de desconexión de seguridad.
Después de seleccionar la primera zona de cocción activa, si se toca el sensor de control del temporizador 🔔 el indicador correspondiente parpadeará lentamente.
Por ejemplo, el indicador frontal izquierdo se corresponde con la zona de cocción frontal izquierda. -- aparecerá en la pantalla del temporizador.

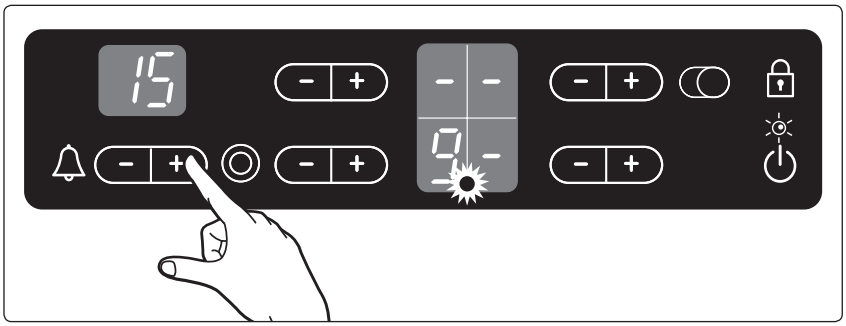


La próxima zona de cocción activa se selecciona tocando de nuevo el sensor de control del temporizador 🔔.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 20 31/10/2555 12:14:00

Uso de la placa (continuación)

2. Use los sensores de control de ajuste del temporizador + o − para ajustar el tiempo que ha de transcurrir, por ejemplo, 15 minutos, para que la zona de cocción se apague por sí sola.
   La desconexión de seguridad se activa.



Si desea mostrar el tiempo restante para cualquiera de las zonas de cocción, use el sensor de control del temporizador 🔔.

El indicador de control correspondiente comenzará a parpadear lentamente.

Los valores se restablecen mediante los sensores de control de ajuste del temporizador + o −. Una vez transcurrido el período establecido, la zona de cocción se apaga automáticamente, suena una señal acústica como confirmación y la pantalla del temporizador también lo indica.

Para ajustar los valores más rápidamente, toque cualquiera de los sensores de control de ajuste del temporizador + o − hasta obtener el valor deseado.
Si se toca en primer lugar el sensor de control de ajuste del temporizador −, el valor de tiempo comenzará mostrando 99 minutos; pero si es + el que se toca primero, el valor de tiempo se iniciará mostrando 1 minuto.

Temporizador de cuenta atrás

Para usar el temporizador de cuenta atrás, el aparato debe estar encendido, pero todas las zonas de cocción deben estar apagadas.

1. Toque el sensor de control del temporizador 🔔.
   -- aparecerá en la pantalla del temporizador.
2. Establezca el período de tiempo deseado mediante los sensores de control de ajuste del temporizador + o −.
   La función del temporizador de cuenta atrás está activa y el tiempo restante aparece en la pantalla del temporizador.
   Para ajustar el tiempo restante, toque el sensor de control del temporizador y cambie el valor mediante los sensores de control 🔔 de ajuste del temporizador + o −.

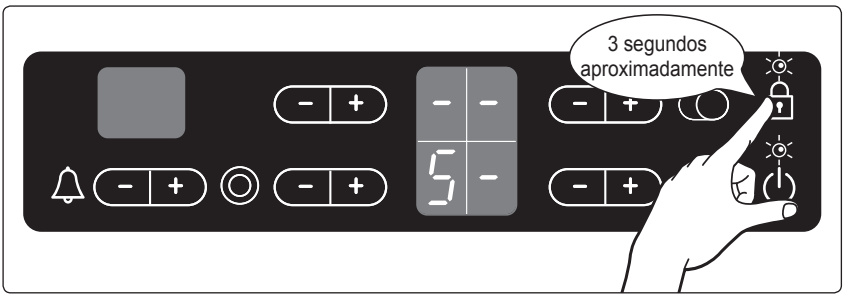
C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 21 31/10/2555 12:14:00

ES

Bloqueo y desbloqueo del panel de control

En cualquier etapa del proceso de cocción, el panel de control, con la excepción del sensor de control de "Encendido/apagado ⏻", se puede bloquear para evitar que los valores cambien involuntariamente, por ejemplo, al limpiar el panel con un paño.

1. Toque el sensor de control de bloqueo durante unos 3 segundos.
   Se iluminará el indicador luminoso del sensor de control de bloqueo. Los sensores de control están ahora bloqueados.
2. Para desbloquear el sensor de control, tóquelo de nuevo durante 3 segundos. Se apagará el indicador luminoso del sensor de control de bloqueo.



Valores sugeridos para cocinar alimentos específicos

Las figuras de la tabla siguiente son indicativas. El nivel de calor necesario para los diversos métodos de cocinar depende de diversas variables, como la calidad de los utensilios de cocina que se utilicen, así como el tipo y la cantidad del alimento que se cocine.

Nivel de calor	Forma de cocinar	Ejemplos de uso
9	Calentar Saltear Freír	Calentar grandes cantidades de líquido, hervir fideos, asar carne, (gratinar estofado, hacer carne a la brasa)
8	Freír intensivamente	Bistec, carne de vacuno, papas y cebollas asadas, salchichas, creps o panqueques
7		
6	Freír	Escalopas, chuletas, hígado, pescado, croquetas, huevos fritos
5	Hervir	Cocinar hasta 1,5 litros de líquidos, patatas o verduras
4		
3	Cocinar al vapor	Cocinar al vapor y cocer pequeñas cantidades de verduras, platos de arroz hervido y leche
2	Cocer Hervir	
1	Fundir	Fundir mantequilla, chocolate o disolver gelatina

Nota

- Los niveles de calor de la tabla anterior son solamente indicaciones de referencia.
- Deberá ajustar los niveles de calor según los alimentos que cocine y los utensilios que emplee.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 22 31/10/2555 12:14:00

Mantenimiento y limpieza

ES

Placa

Importante: Los productos de limpieza no pueden entrar en contacto con una superficie de vitrocerámica caliente: Los productos de limpieza se deben enjuagar con la suficiente agua limpia para eliminarlos completamente, ya que pueden tener un efecto cáustico cuando la superficie se calienta. No utilice limpiadores agresivos como aerosoles para el horno o grill, estropajos o limpiadores de sartenes abrasivos.

Limpie la superficie de vitrocerámica después de cada uso cuando todavía esté caliente al contacto.
De este modo se evitará que las salpicaduras se quemen en la superficie. Retire restos de óxido, marcas de agua, grasa y decoloración metálica con un limpiador para acero inoxidable o material vitrocerámico.

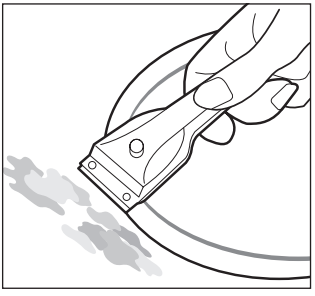
Suciedad fácil

1. Limpie la superficie de vitrocerámica con un paño húmedo.
2. Seque la superficie con un trapo limpio. No deben quedar en la superficie restos de productos de limpieza.
3. Limpie concienzudamente toda la superficie de vitrocerámica una vez a la semana con un producto específico para vitrocerámicas o acero inoxidable.
4. Limpie la superficie de vitrocerámica con suficiente agua limpia y séquela con un paño limpio sin pelusa.

Suciedad difícil

1. Para quitar restos de la comida que haya hervido o salpicaduras difíciles, utilice una espátula para cristal.
2. Coloque la espátula para cristal en ángulo con la superficie de vitrocerámica.
3. Retire la suciedad pasando la hoja de la espátula.

Las espátulas para cristal y los productos de limpieza para vitrocerámicas están disponibles en distribuidores especializados.



C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 23 31/10/2555 12:14:01

Mantenimiento y limpieza (continuación)

ES

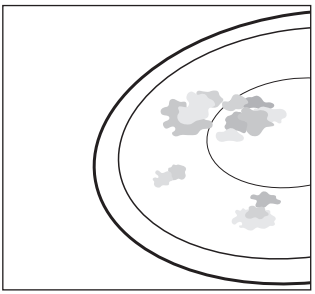
Suciedad problemática

1. Retire azúcar quemado, plástico fundido, papel de aluminio u otros materiales con una espátula para cristal inmediatamente y mientras la superficie aún esté caliente.

Importante: Hay riesgo de quemaduras si se utiliza la espátula en una zona de cocción caliente:

2. Para la limpieza normal de la placa espere a que se haya enfriado.

Si se ha dejado enfriar la zona de cocción sobre la que se ha fundido algún residuo, caliéntela de nuevo para limpiarla.
Ni los arañazos ni las muescas causados, por ejemplo, por una sartén con los bordes afilados en la superficie de vitrocerámica se pueden quitar. Sin embargo, no impiden el funcionamiento de la placa.



Bastidor de la placa

Importante: No utilice vinagre, zumo de limón ni quitaóxidos en el bastidor de la placa, ya que pueden aparecer marcas de color grisáceo.

1. Limpie el bastidor con un paño húmedo.
2. Humedezca la suciedad seca con un paño mojado. Limpie la superficie y séquela.

Para evitar daños en el aparato

- No utilice la parte superior como superficie de trabajo o para almacenaje.
- No encienda una zona de cocción si no hay un utensilio de cocción en la parte superior o si éste está vacío.
- El material vitrocerámico es muy duro y resistente a los cambios bruscos de temperatura, pero no es irrompible. Se puede dañar con un objeto especialmente afilado o duro que caiga sobre la placa.
- No utilice sartenes de hierro fundido o que tengan la base dañada, con rebabas o bordes ásperos. La superficie de vitrocerámica puede quedar arañada si estas sartenes se deslizan por la superficie.
- No coloque sartenes en el bastidor de la placa. Pueden producirse arañazos y daños en el acabado.
- Evite la salpicadura de líquidos ácidos, como vinagre, zumo de limón y productos desoxidantes en el bastidor de la placa, ya que pueden causar manchas de color grisáceo.
- Si azúcar o una preparación que contenga azúcar entra en contacto con una zona de cocción caliente y se funde, se debe limpiar inmediatamente con una espátula de cocina mientras esté caliente. Si se deja enfriar, se puede dañar la superficie al intentar eliminar el residuo.
- Mantenga alejados de la superficie de vitrocerámica todos los elementos y materiales que se puedan fundir, como plástico, papel de aluminio y papel para horno. Si algún tipo de material parecido se funde sobre la parte superior, se debe eliminar inmediatamente con una espátula.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 24 31/10/2555 12:14:01

Garantía y mantenimiento

ES

Preguntas más frecuentes (FAQ) y solución de problemas

Se puede producir un fallo debido a un error leve que puede corregir usted mismo con la ayuda de las instrucciones siguientes. Pero no intente otras reparaciones si las instrucciones siguientes no le ayudan en cada caso específico.

Advertencia: Sólo los trabajadores cualificados del servicio técnico pueden llevar a cabo reparaciones en el aparato. Las reparaciones que se efectúen de manera inadecuada pueden provocar un riesgo considerable en el usuario. Si su aparato necesita reparación, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no funcionan?

Compruebe estas posibilidades:

- El fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles) está intacto. Si los fusibles saltan varias veces, llame a un electricista.
- El aparato se enciende correctamente.
- Los indicadores de control del panel de control se iluminan.
- La zona de cocción está encendida.
- Las zonas de cocción están establecidas en el nivel de calor deseado.

¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no se encienden?

Compruebe estas posibilidades:

- Han transcurrido más de 10 segundos entre la pulsación del botón de Encendido/apagado y la activación de la zona de cocción deseada (consulte el apartado “Encendido del aparato”).
- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.

¿Qué debo hacer si la pantalla del indicador de calor residual H desaparece repentinamente?

Puede deberse a dos motivos:

- El sensor de Encendido/apagado se ha pulsado accidentalmente.
- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.

¿Qué debo hacer si, después de haber apagado las zonas de cocción, el calor residual no está indicado en la pantalla?

Compruebe esta posibilidad:

- La zona de cocción sólo se ha utilizado brevemente y por ese motivo no se ha calentado lo suficiente. Si la zona de cocción está caliente, llame al centro de servicio técnico.

¿Qué debo hacer si la zona de cocción no se enciende o no se apaga?

Puede deberse a una de esta posibilidades:

- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.
- El bloqueo de seguridad infantil está activado.

¿Qué debo hacer si la pantalla 5 F se ilumina?

Compruebe esta posibilidad:

- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido. Para dejar el valor a 0, pulse el sensor de control “Encendido/apagado”.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 25 31/10/2555 12:14:01

ES

¿Qué significa que el quemador no se vuelva rojo?

- La temperatura seleccionada de la zona de cocción la mantiene un sensor que se enciende y apaga cíclicamente, de manera que la superficie de cocción no siempre estará de color rojo. Si selecciona una temperatura más baja, el calor se encenderá y se apagará con más frecuencia que con un valor más alto. El calor también se enciende y se apaga con el valor más alto.

Si solicita asistencia técnica debido a un error en el accionamiento del aparato, es posible que deba pagar la visita del técnico, aunque el aparato se encuentre en el período de garantía.

Servicio

Antes de llamar al centro de servicio técnico, compruebe la sección “Resolución de problemas”.

Si aún necesita ayuda, siga las instrucciones siguientes.

¿Es un fallo técnico?

Si así fuera, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

Antes de la llamada, repase lo que necesite decir al técnico. De este modo se facilita el proceso de diagnóstico del problema y también se facilita la decisión de si es necesaria o no la visita del servicio técnico.

Tome nota de la información siguiente.

- ¿Cómo describiría el problema?
- ¿En qué circunstancias aparece el problema?

Antes de llamar, busque el nombre del modelo y el número de serie de su aparato. Esta información se ofrece en el distintivo de clasificación, de este modo:

- Descripción del modelo
- Código de número de serie (10 dígitos)

Se recomienda que anote aquí la información para facilitar la consulta.

Modelo:

Número de serie:

¿Cuándo ha efectuado pagos incluso durante el período de garantía?

- Si ha solucionado el problema usted mismo aplicando una de las soluciones proporcionadas en la sección “Resolución de problemas”.
- Si el técnico tiene que hacer varias llamadas al servicio técnico porque no cuenta con toda la información relevante antes de su visita y, como resultado, por ejemplo, tiene que hacer varios viajes para buscar piezas. Si usted se prepara para la llamada según se ha indicado anteriormente, ahorrará el importe de estos viajes.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 26 31/10/2555 12:14:01

Datos técnicos

ES

Dimensiones del aparato

Anchura	575 mm
Profundidad	505 mm
Altura	55 mm

Dimensiones de la encimera

Anchura	560 mm
Profundidad	490 mm
Radio de la esquina	3 mm

Quemadores

Posición	Diámetro	Alimentación
Frontal izquierdo	129/215 mm	750/2200 W
Posterior izquierdo	148 mm	1200 W
Posterior derecho	170/265 mm	1500~1600 / 2400 W
Frontal derecho	148 mm	1200 W

Voltaje de conexión	**230 V ~ 50 Hz**
Máxima potencia de carga conectada	**7,0 kW**
Peso:	**Neto 8 Kg** **Bruto 10,5 Kg**

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)
La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.
Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

C61RCCN_XEC-00134A-03_ES.indd 27 31/10/2555 12:14:01

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DG68-00134A-03

SAMSUNG

Instruções de instalação e funcionamento

Placa vitrocerâmica

Planet First 100 % Recycled Paper

O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.

C61RCCN / C61RCAST / C61RCBAL / C61RCDST
C61RCEE / C61R1CAMST / C61R1CBMAL / C61R1CCMN
C61R1CDMST / C61R1CEME / C61R2CAST / C61R2CBAL
C61R2CCN / C61R2CDST / C61R2CEE

Leia todas as instruções antes de instalar ou utilizar o aparelho, para evitar o risco de acidentes ou danos na placa. Guarde este manual para referências futuras.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 1 31/10/2555 12:09:32

Índice

PT

Utilizar este manual **2**

Segurança **3**

Segurança eléctrica 3

Segurança para as crianças 3

Segurança durante a utilização 4

Segurança na limpeza 4

Instruções em como se desfazer do aparelho **4**

Instalar a placa **5**

Regulamentos e conformidade 5

Instruções de segurança para o instalador 5

Ligar a fonte de alimentação 6

Instalar no balcão da cozinha 7

Peças e funcionalidades **9**

Zonas de cocção e painel de controlo 9

Componentes 10

As principais funcionalidades do seu aparelho 11

Interruptor de segurança 12

Indicador de calor residual 12

Antes de começar **13**

Limpeza inicial 13

Utilização da placa **13**

Utilizar utensílios de cozinha adequados 13

Utilizar os sensores de controlo por toque 14

Ligar o aparelho 15

Controlo da temperatura 15

Desligar o aparelho 16

Utilizar a zona de cocção de caçarola 17

Utilizar a zona de cocção dupla 18

Desligar uma zona de cocção 19

Utilizar o bloqueio de segurança para crianças 19

Temporizador 20

Programar o interruptor de segurança 20

Temporizador de contagem decrescente 21

Bloquear e desbloquear o painel de controlo 22

Sugestões de programações para cocção de alimentos específicos 22

Limpeza e cuidado **23**

Placa 23

Estrutura da placa 24

Para evitar danificar o aparelho 24

Garantia e assistência **25**

Perguntas mais frequentes e resolução de problemas 25

Assistência 26

Dados técnicos **27**

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 1 31/10/2555 12:09:32

Utilizar este manual

PT

Antes de utilizar o aparelho, dispense algum tempo para ler este manual de utilizador, dando especial atenção às informações sobre segurança, que se encontram na secção seguinte. Guarde este manual para referências futuras. Se o aparelho passar para outro utilizador, não se esqueça de passar também o manual.

São utilizados os seguintes símbolos no texto

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Aviso indica informação que diz respeito à segurança pessoal.
Importante indica informação sobre como evitar danos no aparelho.

Este símbolo indica informação útil e sugestões práticas.

Este símbolo diz respeito a medidas que podem ser tomadas para ajudar a proteger o ambiente.

1. Números como estes indicam instruções passo-a-passo, sobre como utilizar o aparelho.
2. ...
3. ...

Este manual contém informação sobre os passos que pode tomar para diagnosticar e resolver problemas que possam surgir. Consulte a secção “Resolução de problemas”.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 2 31/10/2555 12:09:33

Segurança

PT

Os aspectos de segurança deste aparelho estão em conformidade com as normas técnicas aceites e com a Lei de segurança de aparelhos da Alemanha. No entanto, como fabricante, também acreditamos que é da nossa responsabilidade familiarizá-lo com as seguintes instruções de segurança.

Segurança eléctrica

- Certifique-se de que o aparelho foi instalado correctamente e ligado à terra por um técnico qualificado.
- Este aparelho só deve ser reparado por pessoal de assistência qualificado. As reparações feitas por pessoas sem qualificação podem provocar ferimentos ou falhas graves no funcionamento. Se o seu aparelho precisa de ser reparado, contacte o seu centro de assistência local. O não seguimento destas instruções pode resultar em danos ou invalidar a garantia.
- Os aparelhos embutidos só devem funcionar depois de terem sido instalados nos armários ou locais de trabalho que estejam em conformidade com as normas relevantes. Isto assegura protecção suficiente contra o contacto das unidades eléctricas como é exigido pela VDE Associação de Engenheiros de Electricidade da Alemanha.
- Se houver falhas no funcionamento do aparelho ou se aparecerem fissuras, rachas ou fendas:
  - desligue todas as zonas de cocção;
  - desligue a placa da fonte de alimentação; e
  - contacte o centro de assistência local.
- Se o topo da placa se rachar, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos. Não utilize a placa até que a superfície de vidro seja reparada.
- Não utilize a placa para aquecer papel de alumínio, produtos embrulhados em papel de alumínio ou embalagens de comida congelada em utensílios de cozinha de alumínio.

Segurança para as crianças

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças pequenas ou por pessoas débeis, sem a supervisão adequada de um adulto responsável.

As crianças devem ser supervisionadas para se garantir que não brincam com o aparelho.

As zonas de cocção ficam quentes quando cozinha. Mantenha sempre as crianças longe do aparelho.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 3 31/10/2555 12:09:33

Segurança (continuação)

PT

Segurança durante a utilização

- Este aparelho é para ser utilizado apenas em cocção e fritura em casa. Não foi concebido para utilização comercial ou industrial.
- Nunca utilize a placa para aquecer a divisão da casa.
- Tenha cuidado ao ligar aparelhos nas tomadas que se encontrem perto da placa. O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com o topo de placa.
- Óleo ou gordura sobreaquecida são passíveis de se incendiar rapidamente. Nunca deixe unidades de superfície sem vigilância quando estiver a cozinhar alimentos em gordura ou óleo, como por exemplo, ao fritar batatas.
- Desligue as zonas de cocção depois da utilização.
- Mantenha sempre os painéis de controlo limpos e secos.
- Nunca coloque itens de fácil combustão na placa, pode provocar um incêndio.

Segurança na limpeza

- Desligue sempre o aparelho antes de o limpar.
- Por razões de segurança, não limpe o aparelho com jacto de vapor nem com um dispositivo de limpeza de alta pressão.
- Limpe o aparelho em conformidade com as instruções de limpeza e cuidado que se encontram neste manual.

Instruções em como se desfazer do aparelho

Como se desfazer do material da embalagem

- Todos os materiais utilizados na embalagem do aparelho são recicláveis. As folhas e as partes de espuma dura estão devidamente assinaladas. Desfaça-se dos materiais de embalagem e de aparelhos antigos com a devida segurança e cuidado com o ambiente.

Desfazer-se correctamente do aparelho velho

Aviso: Antes de se desfazer do seu aparelho velho, faça com que deixe de funcionar para que não seja fonte de perigo.
Para fazê-lo, peça a um técnico qualificado que desligue o aparelho da fonte de alimentação e que retire o cabo de alimentação.

- Não se pode desfazer do aparelho juntamente com o lixo doméstico.
- A informação sobre as datas de recolha e locais de serviço de recolha de resíduos público está disponível no seu departamento de recolha de resíduos ou câmara municipal.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 4 31/10/2555 12:09:33

Instalar a placa

PT

Importante: Certifique-se de que o novo aparelho é instalado e ligado à terra apenas por pessoal qualificado.
Tome atenção a esta instrução. A garantia não cobre qualquer dano que possa ocorrer como resultado de uma má instalação.
Os dados técnicos são fornecidos no fim deste manual.

Regulamentos e conformidade

Este aparelho respeita as seguintes normas:

- EN 60 335 - 1 e EN 60 335 - 2 - 6, de acordo com a segurança para aparelhos eléctricos de utilização doméstica ou semelhantes;
- EN 60350 ou DIN 44546 / 44547 / 44548, de acordo com as características de funcionamentos para fogões, placas, fornos e grelhadores eléctricos de utilização doméstica;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2; e
- EN 61000 - 3 - 3, de acordo com os requisitos básicos para a compatibilidade electromagnética (EMC).

CE

Este aparelho está em conformidade com as Directivas da UE:

- 73 / 23 / EWG datada de 19.02.1973 (Directiva de Baixa tensão);
- 89 / 336 / EWG datada 03.05.1989 (Directiva EMC incluindo Directive de Amending 92 / 31 / EWG); e
- 93 / 68 / Directiva de etiquetagem EWG CE.

Instruções de segurança para o instalador

- Deve ser fornecido um dispositivo na instalação eléctrica que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos, com uma abertura de contacto com um mínimo de 3 mm de largura. Os dispositivos de isolamento adequados incluem disjuntores de protecção lineares, fusíveis (fusíveis do tipo parafuso devem ser removidos do suporte), disparos de fuga à terra e contactores.
- No que diz respeito à protecção contra incêndio, este aparelho corresponde à norma EN 60 335 - 2 - 6. Este tipo de aparelho pode ser instalado com um armário alto ou uma parede de um dos lados.
- Não devem ser colocadas gavetas por debaixo da placa.
- A instalação tem de assegurar protecção contra choques.
- O balcão de cozinha onde o aparelho vai ser instalado deve satisfazer todos os requisitos de estabilidade de 68930.
- Para protecção contra a humidade, todas as superfícies rectas devem ser seladas com vedante adequado.
- Em superfícies de azulejo, as junções na área onde a placa fica devem ser completamente preenchidas com argamassa muito fina.
- Seja em pedra natural, artificial ou em tampos de cerâmica, as molas de acção fácil devem ser colocadas no lugar, com uma resina artificial ou massa adesiva adequadas.
- Verifique se o selo está colocado correctamente na área de trabalho sem quaisquer falhas. Não deve ser aplicado vedante de silicone adicional, já que a sua remoção se torna mais difícil, se for necessária uma reparação.
- A placa deve ser empurrada por baixo para ser retirada.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 5 31/10/2555 12:09:33

PT

Ligar a fonte de alimentação

Antes de ligar, verifique se a tensão nominal do aparelho, ou seja, a tensão na placa de dados, corresponde à tensão disponível na fonte de alimentação. A placa de dados está na parte de baixo da placa.

Desligue a alimentação dos circuitos antes de ligar os fios condutores.

A tensão de alimentação é de AC230 V~. O aparelho também funciona perfeitamente em redes antigas de AC220 V~.

A placa deve ser ligada à alimentação utilizando um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos, com uma abertura de contacto com um mínimo de 3 mm de largura, por exemplo, disjuntores de protecção lineares automáticos, disparos de fuga à terra ou fusíveis.

Deve ser utilizado um cabo tipo A H05SS - F (180°C) ou um de maior grau como cabo de ligação à alimentação.

	Ccorrente nominal do aparelho (A)	Área da secção transversal nominal (mm²)
1N~	> 25 e ≤ 32	> 4 e < 6
2N~	> 10 e ≤ 16	> 1,5 e < 2,5

A ligação deve ser efectuada como é mostrado no diagrama. Os cabos de ligação devem ser colocados de acordo com o diagrama de ligação apropriado.

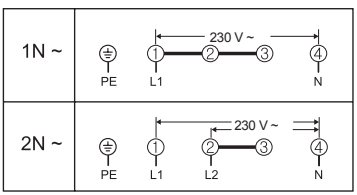
O condutor terra está ligado ao terminal. O condutor terra tem de ser mais comprido do que o cabo que fornece corrente eléctrica.

As ligações por cabo devem ser feitas em conformidade com as normas e os parafusos terminais devem ser apertados correctamente.

O cabo de ligação deve ser preso com a braçadeira do cabo de alimentação e o revestimento fechado se carregar com firmeza (prendendo no sítio). Antes de ligar a placa pela primeira vez, deve retirar quaisquer folhas protectoras ou autocolantes da superfície vitrocerâmica.

Quando a placa estiver ligada à fonte de alimentação, verifique se todas as zonas de cocção estão prontas a ser utilizadas, ligando-as uma a uma, por breves momentos, à temperatura máxima.

Quando a placa é ligada pela primeira vez, todas as luzes do visor se acendem e o bloqueio de segurança para crianças é activado.



< IN ~ >
L: Castanho
N: Azul
PE: Verde

Aviso: Tome atenção (conformidade) à localização da fase e do neutro das ligações da sua casa e aparelho (esquemas de ligação), caso contrário, pode danificar os componentes.

A garantia não cobre danos que resultem de uma má instalação.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 6 31/10/2555 12:09:33

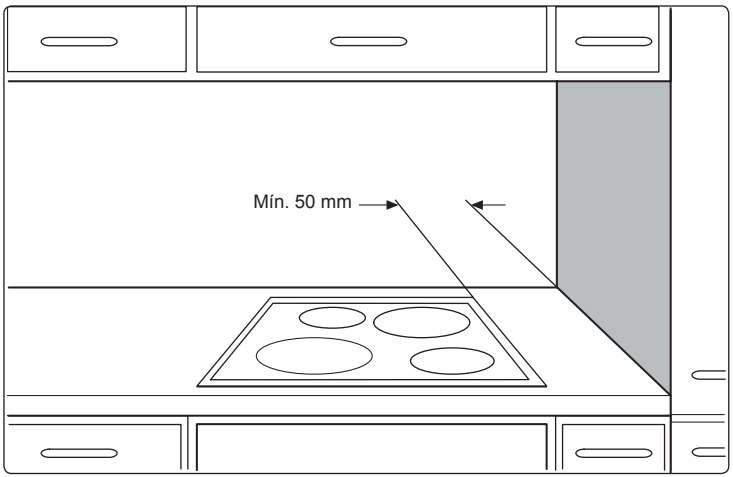
Instalar a placa (Continuação)

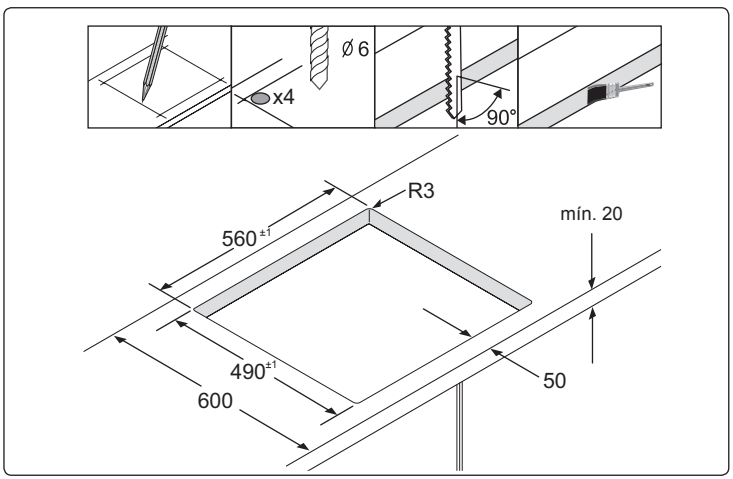
Instalar no balcão da cozinha

Antes da instalação, aponte o número de série da placa de dados do aparelho.
O número ser-lhe-á pedido em caso de reparação e não estará acessível após a instalação, já que a placa de dados original está na parte de baixo do aparelho.

Dê especial atenção aos requisitos de espaço e folga mínimos.

Prenda os suportes em ambos os lados com os parafusos fornecidos, antes de montar a placa nos suportes.

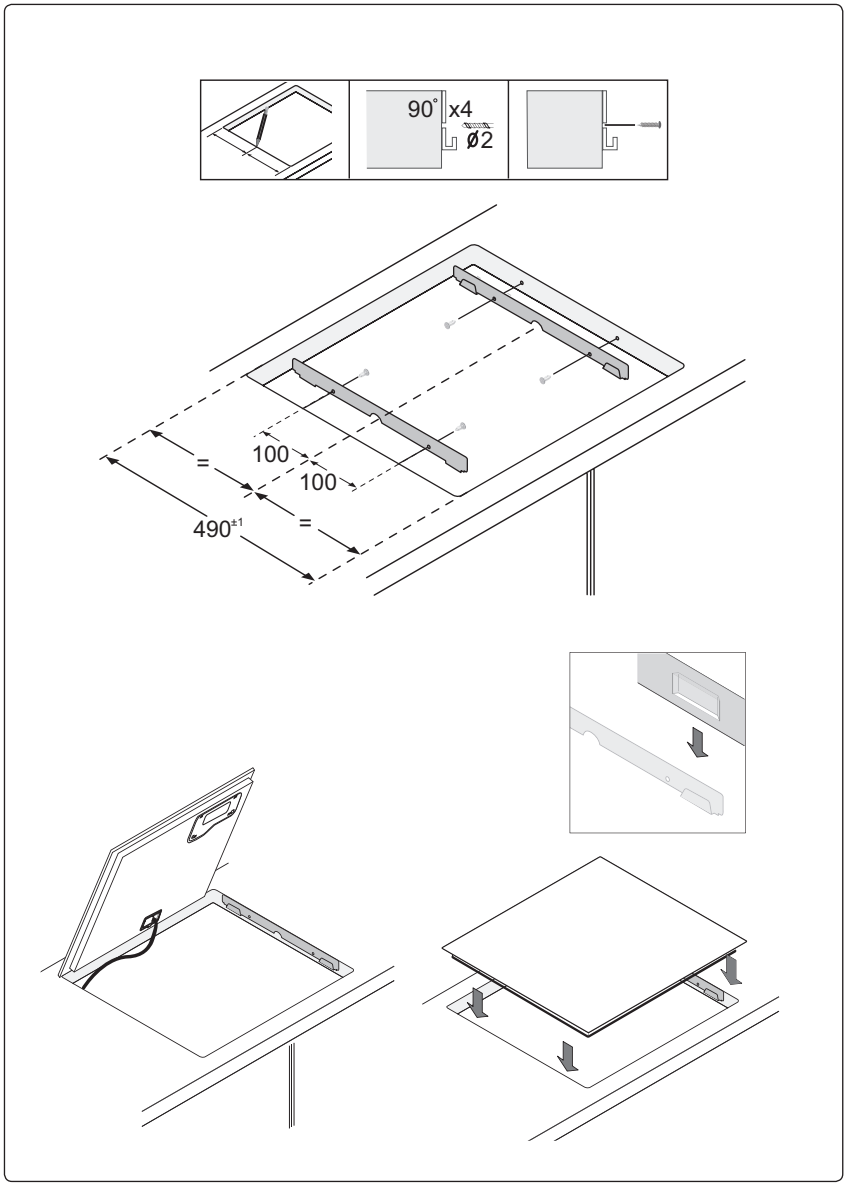




C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 7 31/10/2555 12:09:33

Instalar a placa (Continuação)

PT

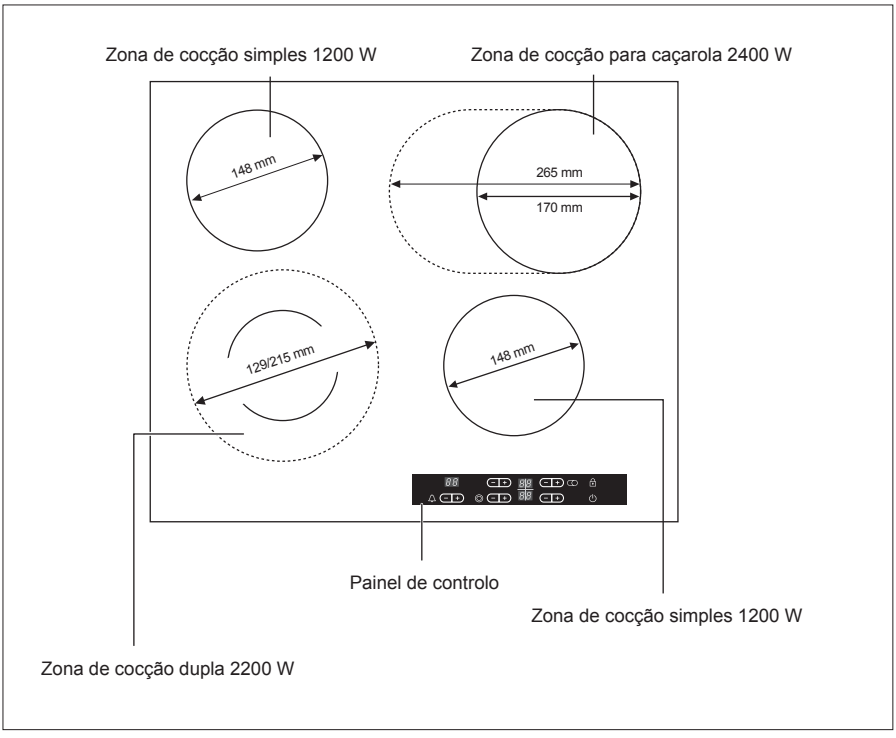


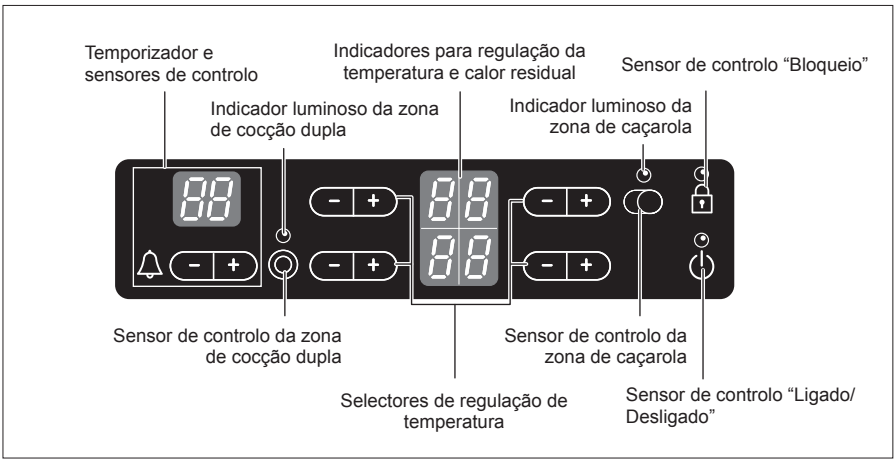
C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 8 31/10/2555 12:09:34

Peças e funcionalidades

PT

Zonas de cocção e painel de controlo

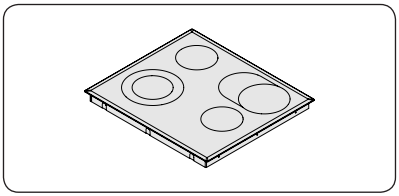



Temporizador e sensores de controlo
Indicadores para regulação da temperatura e calor residual
Sensor de controlo “Bloqueio”
Indicador luminoso da zona de cocção dupla
Indicador luminoso da zona de caçarola
Sensor de controlo da zona de cocção dupla
Sensor de controlo da zona de caçarola
Selectores de regulação de temperatura
Sensor de controlo “Ligado/ Desligado”

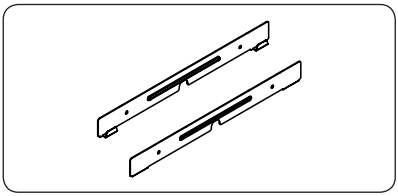
C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 9 31/10/2555 12:09:34

PT

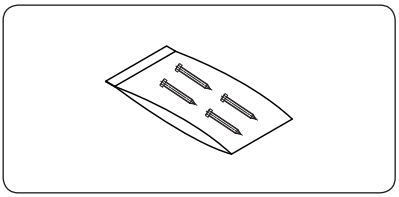
Componentes



1 Placa vitrocerâmica



2 Suportes de instalação



3 Parafusos

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 10 31/10/2555 12:09:34

Peças e funcionalidades (Continuação)

PT

As principais funcionalidades do seu aparelho

- **Superfície vitrocerâmica para cozinhar:** O aparelho tem uma superfície vitrocerâmica para cozinhar e quatro zonas de cocção de resposta rápida. Os elementos de calor excepcionalmente potentes da placa diminuem significativamente a quantidade de tempo necessária para que as zonas aqueçam.
- **Sensores de controlo por toque:** O aparelho funciona através de sensores de controlo por toque.
- **Limpeza fácil:** A vantagem da superfície para cozinhar de vitrocerâmica e dos sensores de controlo é a sua acessibilidade para limpeza. A superfície lisa e plana é fácil de limpar.
- **Sensor Ligado / Desligado:** O sensor de controlo “Ligado / Desligado” confere ao aparelho um interruptor de corrente em separado. Se tocar no sensor, liga a alimentação ou desliga-a por completo.
- **Indicadores de controlo e de funções:** Os visores digitais e os indicadores luminosos fornecem a informação sobre regulações e funções activadas, assim como a presença de calor residual nas várias zonas de cocção.
- **Interruptor de segurança:** Um interruptor de segurança assegura que todas as zonas de cocção se desligam automaticamente, após um período de tempo, se a programação não for alterada.
- **Indicador de calor residual:** Aparece no visor um ícone para o calor residual se a zona de cocção estiver quente ao ponto de haver risco de queimadura.
- **Zona de cocção dupla:** A superfície de cocção tem uma zona de cocção dupla. Isto permite a que o aparelho tenha uma zona de cocção com tamanho variável, por exemplo, para quando cozinha com utensílios de cozinha mais pequenos. O que lhe permite poupar energia.
- **Zona de cocção para vários propósitos:** A placa está equipada com zona de cocção para vários propósitos / caçarola. Dependendo da programação, pode ser utilizada como zona de cocção oval ou redonda, por exemplo, para cozinhar com uma caçarola oval ou para manter os pratos ou a comida quente.

Visores digitais: Os quatro visores estão atribuídos às quatro zonas de cocção.
Mostram a seguinte informação:

- - se o aparelho foi ligado,
- 1 a 9 regulação seleccionada de calor,
- H calor residual,
- L se o bloqueio para crianças está activado; e
- E5 mensagem de erro, se tocou no sensor por mais de 10 segundos.
- E8 mensagem de erro, quando a placa está em sobreaquecimento devido a um funcionamento fora do normal.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 11 31/10/2555 12:09:35

PT

Interruptor de segurança

Se uma das zonas de cocção não for desligada ou se a regulação de temperatura não tiver sido ajustada por um longo período de tempo, essa zona de cocção desligar-se-á automaticamente.

Qualquer calor residual é indicado com H (para “quente” (hot)) nos respectivos visores digitais dessas zonas de cocção.

As zonas de cocção desligam-se automaticamente segundo as seguintes regulações.

Regulação de cocção	1 - 2	Após 6 horas
Regulação de cocção	3 - 4	Após 5 horas
Regulação de cocção	5 - 6	Após 3 horas
Regulação de cocção	7 - 9	Após 1 hora

Se a placa estiver em sobreaquecimento devido a um funcionamento fora do normal, H E aparece no visor.
E a placa desligar-se-á.

Se uma ou mais zonas de cocção se desligar antes de ter decorrido o tempo indicado, consulte a secção “Resolução de problemas”.

Outras razões por que uma zona de cocção se desligaria

Todas as zonas de cocção desligar-se-ão imediatamente se líquido da fervura for entornado em cima do painel de controlo.

O interruptor automático também é activado se colocar um pano húmido no painel de controlo. Em ambas as situações, o aparelho precisa de ser ligado novamente utilizando o sensor de alimentação principal, após o líquido ou o pano terem sido retirados ⏻.

Indicador de calor residual

Quando uma zona de cocção individual ou o aparelho são desligados, a presença de calor residual é mostrada com um H (para “quente”(hot)), no visor digital das respectivas zonas de cocção. Mesmo depois da zona de cocção estar desligada, o indicador de calor residual só se desliga depois da zona de cocção arrefecer.

Pode utilizar o calor residual para descongelar alimentos ou para manter a comida quente.

Importante: Enquanto o indicador de calor residual estiver aceso, há risco de queimadura.

Importante: Se a alimentação eléctrica for interrompida, o símbolo H desaparece e a informação sobre calor residual deixa de estar disponível. No entanto, é possível que ainda se possa queimar. Isto pode ser evitado se tiver cuidado sempre que estiver perto da placa.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 12 31/10/2555 12:09:35

Antes de começar

PT

Limpeza inicial

Limpe a superfície de vitrocerâmica com um pano húmido e um produto de limpeza para topos de placas em vitrocerâmica.

Importante: Não utilize produtos de limpezas corrosivos ou abrasivos. A superfície pode ficar danificada.

Utilização da placa

Utilizar utensílios de cozinha adequados

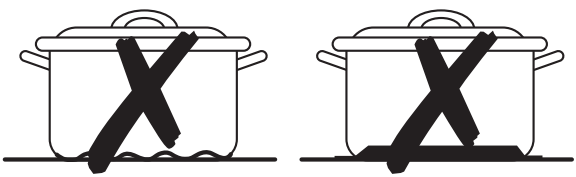
Melhores panelas proporcionam melhores resultados.

- Pode identificar as boas panelas pela sua base. A base deve ser o mais grossa e plana quanto possível.
- Quando comprar novas panelas, dê especial atenção ao diâmetro da base. Os fabricantes normalmente só indicam o diâmetro do rebordo superior
- Os tachos com bases em alumínio ou cobre podem provocar uma descoloração da superfície de vitrocerâmica. A descoloração é muito difícil ou mesmo impossível de remover.
- Não utilize panelas em ferro fundido ou que tenham bases estragadas com pontas ásperas ou rebarbas. Pode riscar de forma permanente, se deslizar estas panelas pela superfície.
- Quando estão frias, as bases das panelas ficam ligeiramente inclinadas para dentro (côncavas). Nunca devem ficar inclinadas para fora (convexas).
- Se pretende utilizar um tipo especial de panela, por exemplo, uma panela de pressão, uma panela de fervura lenta ou um wok, tenha em atenção as instruções do fabricante.

Sugestões para poupança de energia

Pode poupar energia preciosa se tiver em atenção os seguintes pontos.

Correcto!



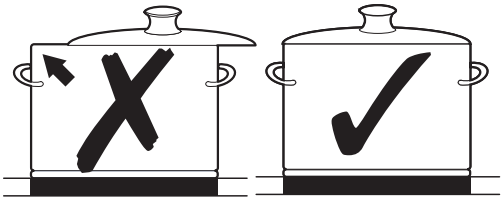
Errado!

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 13 31/10/2555 12:09:35

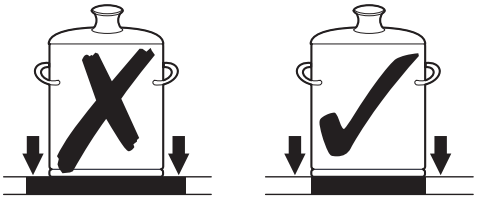
Utilização da placa (Continuação)

PT

- Coloque sempre os tachos e as panelas antes de ligar a zona de cocção.
- Zonas de cocção ou bases de panelas sujas aumentam o consumo de energia.
- Sempre que for possível, coloque correctamente as tampas nos tachos e panelas para os cobrir por completo.
- Desligue as zonas de cocção antes do fim do tempo de cozedura, de modo a utilizar o calor residual para manter a comida quente ou descongelar alimentos.



- A base da panela deve ser do mesmo tamanho da zona de cocção.
- A utilização de uma panela de pressão reduz o tempo de cocção até 50 %



Utilizar os sensores de controlo por toque

Para utilizar os sensores de controlo por toque, toque no painel desejado com a ponta do dedo indicador até que os visores relevantes se acendam ou se desliguem, ou até que a função pretendida seja activada.

Certifique-se de que está a tocar apenas num painel de sensor, quando utilizar o aparelho. Se o seu dedo ocupar muito espaço no painel, pode activar também um sensor adjacente.

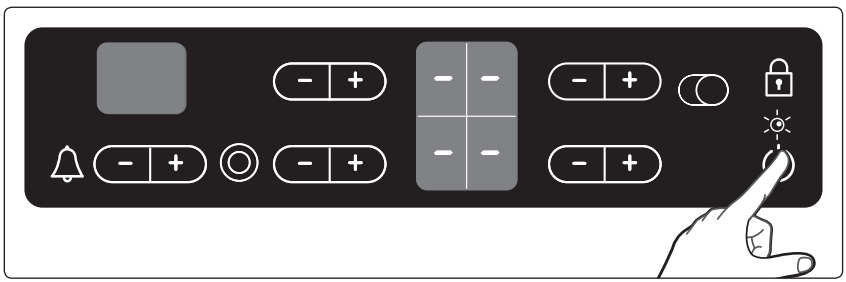
C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 14 31/10/2555 12:09:35

Utilização da placa (Continuação)

Ligar o aparelho

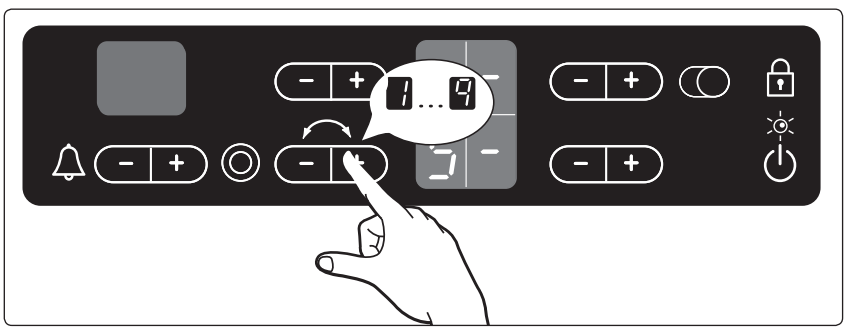
Toque no sensor “Bloqueio” durante aproximadamente 3 segundos.
O aparelho liga-se se utilizar o sensor de controlo “Ligado / Desligado”.
Toque no sensor “Ligado / Desligado”.
O visor digital mostrará -.

Após o sensor “Ligado / Desligado” ter sido activado para ligar o aparelho, deve escolher uma regulação de temperatura no espaço de 10 segundos. Caso contrário, o aparelho desligar-se-á por razões de segurança.



Controlo da temperatura

Para programar e ajustar o nível de energia (1 a 9) para cozinhar, toque nos botões +, - da zona de cocção respectiva.
Na primeira vez que pressionar -, o nível de aquecimento é regulado para 5.
Na primeira vez que pressionar +, o nível de aquecimento é regulado para 5.
Utilize o botão + para aumentar a regulação da temperatura e o botão - para a diminuir.



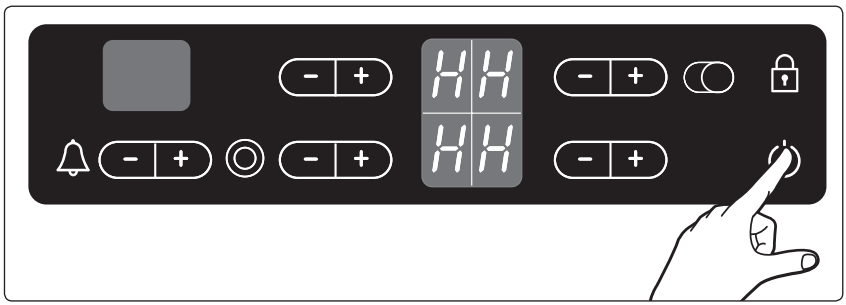
C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 15 31/10/2555 12:09:36

PT

Desligar o aparelho

Para desligar totalmente o aparelho, utilize o sensor de controlo “Ligado / Desligado ⏻”.
Toque no sensor “Ligado / Desligado ⏻”.

Depois de desligar uma zona de cocção individual ou toda a superfície de cocção, a presença de calor residual será indicada nos visores digitais das zonas de cocção respectivas, com um H (para “quente” (hot)).



C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 16 31/10/2555 12:09:36

Utilização da placa (Continuação)

Se a regulação da temperatura está em 9 e quiser desligar o bico ⊕, pode tocar no sensor só mais uma vez e a regulação da temperatura muda para zero.

Para um ajuste mais rápido, mantenha o dedo no sensor ⊕ ou ⊖ até obter o valor pretendido.

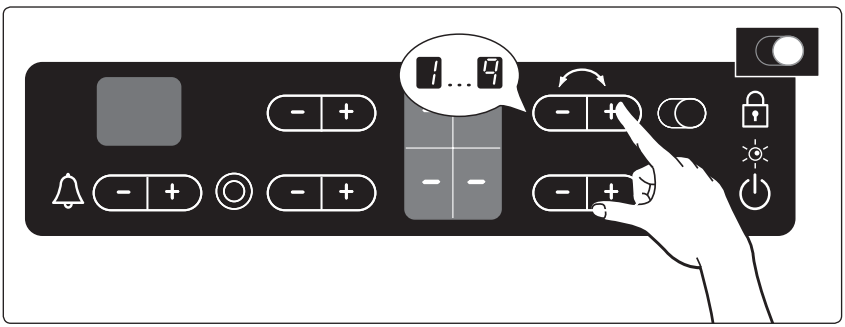
Se pressionar mais do que um sensor por mais de 10 segundos, aparece 5 E no visor da regulação de temperatura. Para voltar ao início, toque no sensor "Ligado / Desligado ⏻".

Utilizar a zona de cocção de caçarola

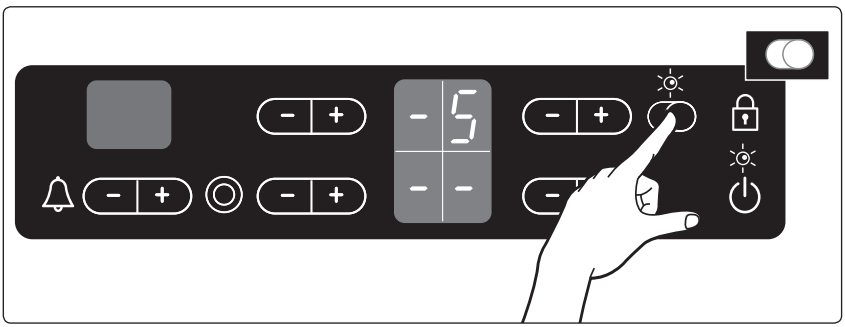
Ao utilizar a zona de cocção de caçarola, pode mudar da zona de cocção mais pequena para a zona de cocção maior e oval.

Só pode alternar entre as regulações das duas zonas se o nível de calor já tiver sido programado para a zona mais pequena.

1. Seleccione uma regulação de temperatura.



2. Para ligar e desligar a zona de cocção de caçarola, coloque o dedo no sensor de controlo "Zona de cocção de caçarola" até que o indicador luminoso se acenda ou se apague.



C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 17 31/10/2555 12:09:36

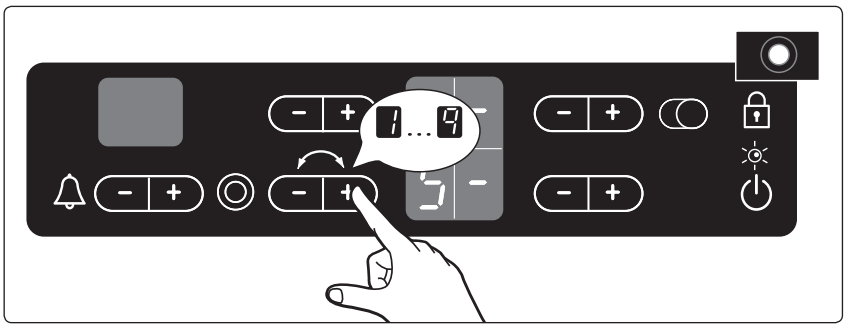
PT

Utilizar a zona de cocção dupla

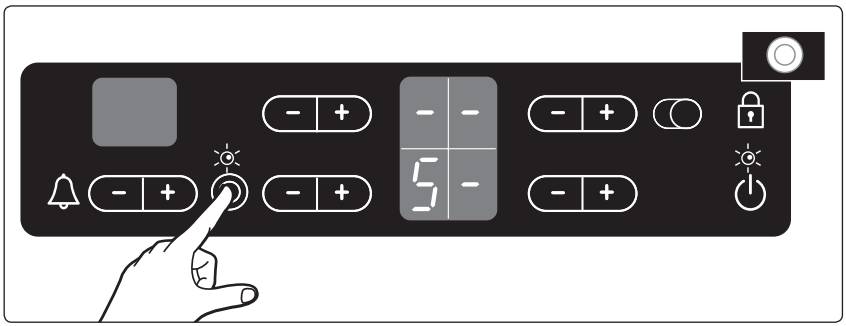
Ao utilizar a zona de cocção dupla, pode alternar entre a zona de cocção mais pequena e a maior, dependendo do tamanho do utensílio de cozinha que está a utilizar. Seleccione a programação com o sensor de controlo "Zona de cocção dupla ◎".

Só pode alternar entre as duas zonas de cocção se o nível de calor já tiver sido seleccionado para a zona de cocção mais pequena.

1. Seleccione a regulação de temperatura pretendida.



2. Toque no sensor de controlo "Zona de cocção dupla ◎".
Isto ligará a zona de cocção exterior.
O indicador luminoso acende-se.



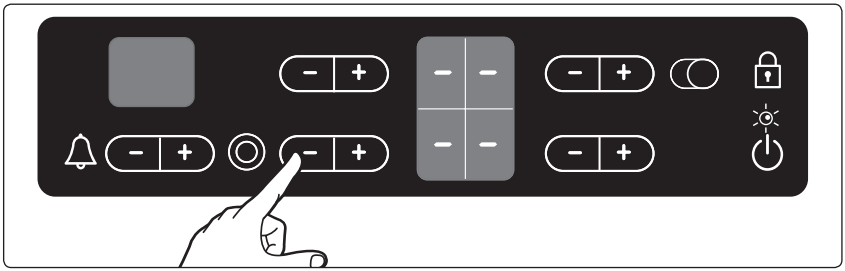
3. Para desligar a zona de cocção exterior, toque no sensor de controlo da "Zona de cocção dupla ◎".

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 18 31/10/2555 12:09:36

Utilização da placa (Continuação)

Desligar uma zona de cocção

Para desligar uma zona de cocção, volte à regulação -, utilizando a regulação de temperatura e os sensores por toque − ou +, do painel de controlo.

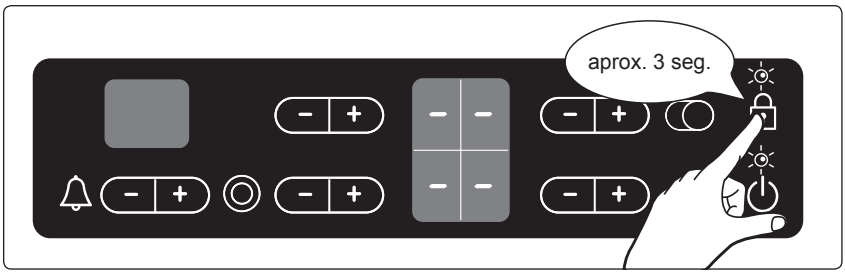


Utilizar o bloqueio de segurança para crianças

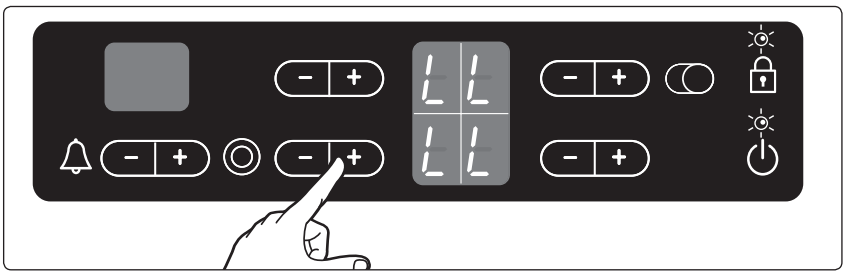
Pode utilizar o bloqueio de segurança para crianças para se salvaguardar de que a zona de cocção seja ligada involuntariamente ou de que a superfície de cocção seja activada. O sensor de controlo de bloqueio só pode ser utilizado se o aparelho estiver ligado.

Ligar o bloqueio de segurança para crianças

1. Toque no sensor de controlo 🔒 durante aproximadamente 3 segundos.
   Vai ouvir um som acústico como confirmação.



2. Toque qualquer sensor de controlo da regulação de temperatura.
   L aparece nos visores, indicando que o bloqueio de segurança para crianças foi activado.

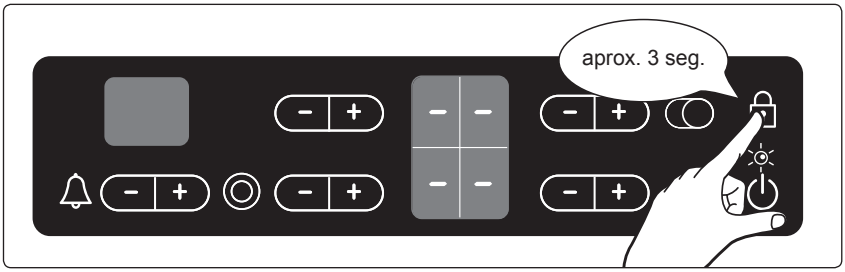


C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 19 31/10/2555 12:09:37

PT

Desligar o bloqueio de segurança para crianças

1. Toque no sensor de controlo durante aproximadamente 3 segundos.
Vai ouvir um som acústico como confirmação.



Por motivos de segurança, após desligar o aparelho, a função de bloqueio de segurança para crianças é automaticamente activada no espaço de alguns minutos.

Temporizador

Há duas maneiras de utilizar o temporizador:

Utilizar o temporizador com um interruptor de segurança

Se definir um intervalo de tempo específico para uma zona de cocção, esta desligar-se-á quando passar o intervalo de tempo indicado. Esta função pode ser utilizada ao mesmo tempo para várias zonas de cocção.

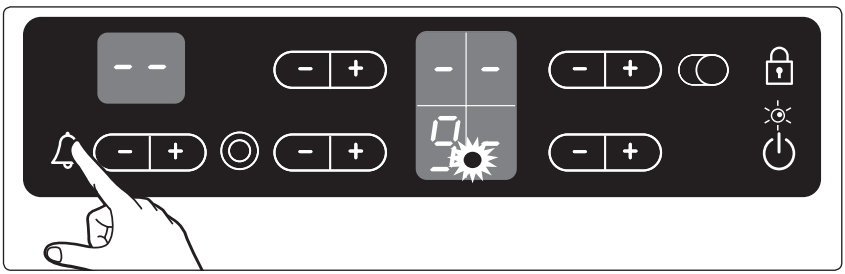
Utilizar o temporizador para contagem decrescente

O temporizador em contagem decrescente não pode ser utilizado se uma zona de cocção estiver ligada.

Programar o interruptor de segurança

A(s) zona(s) de cocção a que quer aplicar o interruptor de segurança têm de estar ligada(s).

1. Seleccione a zona de cocção para que pretende programar uma hora para o interruptor de segurança, utilizando o sensor de controlo do temporizador 🔔.
Após ter seleccionado a primeira zona de cocção activa, se tocar no sensor de controlo do temporizador 🔔, isso faz com que o respectivo indicador fique a piscar lentamente.
Por exemplo, o indicador frontal esquerdo corresponde à zona de cocção frontal do lado esquerdo. – – aparece no visor do temporizador.

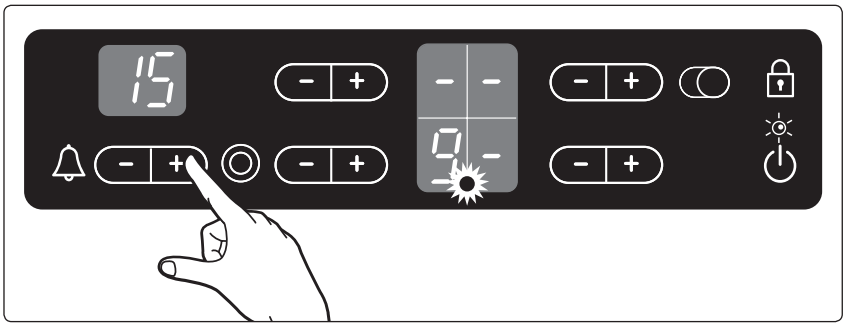


A zona de cocção seguinte é seleccionada se tocar novamente no sensor de controlo do temporizador 🔔.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 20 31/10/2555 12:09:37

PT

2. Utilize os sensores de programação do temporizador ⊕ ou ⊖ para programar o intervalo de tempo pretendido, por exemplo, 15 minutos, após o que a zona de cocção desligar-se-á automaticamente.
   O interruptor de segurança está agora activado.



Para mostrar o tempo restante de qualquer uma das zonas de cocção, utilize o sensor de controlo do temporizador 🔔.

O indicador de controlo correspondente começa a piscar lentamente.

As programações voltam ao início utilizando os sensores de controlo da programação do temporizador ⊕ ou ⊖. Quando o período de tempo tiver terminado, a zona de cocção desligar-se-á automaticamente, ouve-se um som acústico como confirmação e é mostrado o visor do temporizador.

Para fazer as programações de forma mais rápida, toque em qualquer um dos sensores de controlo da programação do temporizador ⊕ ou ⊖, até atingir o valor pretendido.

Se tocar primeiro no sensor de controlo da programação do temporizador ⊖ , a programação da hora começa nos 99 minutos, se tocar primeiro no sensor de controlo da programação do temporizador ⊕, a programação começa no minuto 1.

Temporizador de contagem decrescente

Para utilizar o temporizador de contagem decrescente, o aparelho tem de estar ligado, mas todas as zonas de cocção têm de estar desligadas.

1. Toque no sensor de controlo do temporizador 🔔.
   -- aparece no visor do temporizador.
2. Programe o intervalo de tempo pretendido utilizando os sensores de controlo de programação do temporizador ⊕ ou ⊖.
   A função de temporizador de contagem decrescente está agora activada e o tempo restante aparece no visor do temporizador.
   Para ajustar o tempo restante, toque o sensor de controlo do temporizador e mude a programação utilizando os sensores de controlo de programação do temporizador ⊕ ou ⊖ 🔔.

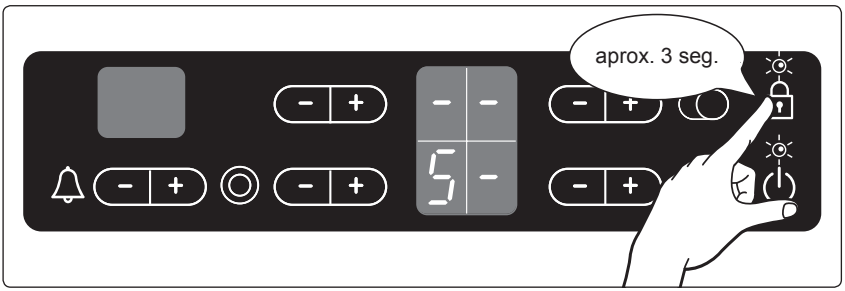
C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 21 31/10/2555 12:09:37

PT

Bloquear e desbloquear o painel de controlo

A qualquer altura do processo de cocção, o painel de controlo, à excepção do sensor de controlo “Ligado / Desligado ⏻”, pode ser bloqueado de modo a evitar que as programações sejam mudadas involuntariamente, por exemplo, ao limpar o painel com um pano.

1. Toque no sensor de controlo durante aproximadamente 3 segundos.
   O indicador luminoso no sensor de controlo de bloqueio acende-se. Os sensores de controlo passam a estar bloqueados.
2. Para desbloquear o sensor de controlo, toque novamente no sensor de controlo de bloqueio durante aproximadamente 3 segundos. O indicador luminoso no sensor de controlo de bloqueio apaga-se.



Sugestões de programações para cocção de alimentos específicos

Os números na tabela são apenas linhas de orientação. As regulações de temperatura necessárias para os vários métodos de cocção dependem de um certo número de variáveis, incluindo o tipo de utensílios de cozinha utilizados e a quantidade de comida a ser cozinhada.

Regulação do interruptor	Método de cocção	Exemplos de utilização
9	Aquecer Fritura leve Fritar	Aquecer grandes quantidades de líquido, cozer massas, selar carne (aloirar goulash, estufar carne)
8	Fritura intensiva	Bife, lombo de vaca, fritadas de batata, salsichas, panquecas / bolos na chapa de ferro
7		
6	Fritar	Panados / costeletas, iscas, peixe, rissóis, ovos estrelados
5	Ferver	Cozinhar até 1,5 l de líquidos, batatas, vegetais
4		
3	A vapor Estufar Ferver	Cozinhar a vapor e estufar pequenas quantidades de vegetais, cozer arroz e pratos com leite
2		
1	Derreter	Derreter manteiga, dissolver gelatina, derreter chocolate

Nota

- As regulações de temperatura indicadas na tabela acima são só linhas de orientação, para sua referência.
- Precisará de ajustar as regulações de temperatura de acordo com os alimentos e utensílios de cozinha utilizados.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 22 31/10/2555 12:09:38

Limpeza e cuidado

PT

Placa

Importante: Os produtos de limpeza não devem entrar em contacto com a superfície de vitrocerâmica quente: Todos os produtos de limpeza têm de ser removidos com quantidades adequadas de água limpa, pois podem ter um efeito corrosivo quando a superfície ficar quente. Não utilize produtos de limpeza agressivos como sprays para grelhadores ou fornos, esfregões ou produtos de limpeza abrasivos para panelas.

Limpe a superfície de vitrocerâmica após cada utilização, quando ainda está morna ao toque.
Assim, evitará que o líquido derramado fique queimado na superfície. Remova escamas, marcas de água, pingos de gordura e descoloração metálica com um produto de limpeza para vitrocerâmica ou aço inoxidável, disponível no mercado.

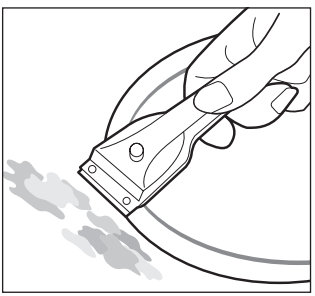
Pouca sujidade

1. Limpe a superfície vitrocerâmica com um pano húmido.
2. Seque depois completamente com um pano seco. Não devem ficar vestígios do produto de limpeza na superfície.
3. Limpe muito bem toda a superfície de cocção vitrocerâmica uma vez por semana, com um produto de limpeza para vitrocerâmica ou aço inoxidável, disponível no mercado.
4. Limpe a superfície de vitrocerâmica utilizando quantidades de água limpa adequadas e passe com um pano limpo e seco, sem cotão.

Muita sujidade

1. Para remover comida que se entornou ou salpicos persistentes, utilize uma raspadeira de vidro.
2. Coloque a raspadeira de vidro inclinada em relação à superfície vitrocerâmica.
3. Remova a sujidade raspando com a lâmina.

As raspadeiras de vidro e os produtos de limpeza para vitrocerâmica estão disponíveis nos revendedores especializados.



C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 23 31/10/2555 12:09:38

PT

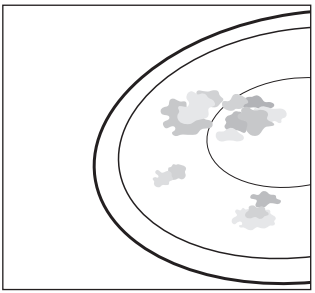
Sujidade problemática

1. Remova imediatamente açúcar queimado, plástico derretido, papel de alumínio ou outros materiais com uma raspadeira de vidro, enquanto ainda está quente.

Importante: Há risco de queimadura ao utilizar a raspadeira de vidro numa zona de cocção quente.

2. Limpe a placa normalmente, quando já tiver arrefecido.

Se a zona de cocção onde qualquer coisa derreteu já arrefeceu, aqueça-a de novo para a limpar.
Os riscos ou as manchas escuras na superfície vitrocerâmica provocadas, por exemplo, por uma panela com pontas afiadas, não podem ser removidas. No entanto, não prejudicam o funcionamento da placa.



Estrutura da placa

Importante: Não utilize vinagre, sumo de limão ou um removedor de escamas na estrutura da placa; caso contrário, aparecerão manchas.

1. Limpe a estrutura com um pano húmido.
2. Humedeça os restos secos com um pano molhado. Limpe e seque totalmente.

Para evitar danificar o aparelho

- Não utilize o topo da placa como uma área de trabalho ou para armazenamento.
- Não utilize a zona de cocção se não estiver uma panela no topo da placa ou se a panela estiver vazia.
- A vitrocerâmica é dura e resistente ao choque de temperaturas, mas não é inquebrável. Pode ser danificada por um objecto pontiagudo ou pesado que caia no topo da placa.
- Não utilize panelas em ferro fundido ou que tenham bases estragadas com pontas ásperas ou rebarbas. Pode riscar a placa se deslizar estas panelas pela superfície.
- Não coloque as panelas na estrutura da placa. Podem ocorrer danos ou riscos na mesma.
- Evite entornar líquidos ácidos, como por exemplo, vinagre, sumo de limão ou produtos para remoção de escamas na estrutura da placa, já que este tipo de líquidos pode deixar manchas baças.
- Se açúcar ou qualquer tipo de preparação que contenha açúcar entrar em contacto com uma zona de cocção quente e derreter, deve ser limpo imediatamente com uma raspadeira de cozinha, enquanto ainda está quente. Se permitir que arrefeça, pode danificar a superfície quando tentar removê-lo.
- Mantenha todos os itens que podem derreter, como plásticos, folha de alumínio ou papel para forno, longe da superfície vitrocerâmica. Se algo deste género derreter no topo da placa, deve ser removido imediatamente com uma raspadeira.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 24 31/10/2555 12:09:38

Garantia e assistência

PT

Perguntas mais frequentes e resolução de problemas

Uma avaria pode resultar de um erro menor que pode ser corrigido por si, com a ajuda das seguintes instruções. Não tente fazer outro tipo de reparações se as instruções que se seguem não o ajudarem nesse caso específico.

Aviso: As reparações feitas ao aparelho só devem ser realizadas por um técnico de assistência qualificado. As reparações realizadas de modo impróprio podem resultar num risco considerável para o utilizador. Se o seu aparelho precisar de ser reparado, entre em contacto com o centro de assistência ao cliente.

O que devo fazer se as zonas de cocção não estão a funcionar?

Verifique as seguintes possibilidades:

- O fusível da instalação eléctrica (caixa de fusíveis) está intacto. Se o fusível disparar várias vezes, entre em contacto com um electricista qualificado.
- O aparelho está ligado correctamente.
- Os indicadores de controlo no painel de controlo estão iluminados.
- A zona de cocção está ligada.
- As zonas de cocção estão programadas para as regulações de temperatura pretendidas.

O que devo fazer se as zonas de cocção não se ligam?

Verifique as seguintes possibilidades:

- Decorreu um período de tempo superior a 10 segundos entre o botão Ligado / Desligado ter sido utilizado e a zona de cocção pretendida ter sido ligada (consulte a secção “Ligar o aparelho”).
- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou por líquido.

O que devo fazer se o visor, exceptuando o indicador de calor residual H, desaparecer de repente?

Isto pode dever-se a uma das duas seguintes possibilidades:

- O sensor Ligado / Desligado foi activado acidentalmente.
- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou por líquido.

O que devo fazer se, após ter desligado as zonas de cocção, o calor residual não é indicado no visor?

Verifique a seguinte possibilidade:

- A zona de cocção foi utilizada por um curto período de tempo e não aqueceu o suficiente. Se a zona de cocção está quente, entre em contacto com o serviço de assistência ao cliente.

O que devo fazer se as zonas de cocção não se ligam nem desligam?

Isto pode dever-se a uma das duas seguintes possibilidades:

- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou por líquido.
- O bloqueio de segurança para crianças está activado.

O que devo fazer se o visor F 2 se acende?

Verifique o seguinte:

- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou por líquido. Para reiniciar, carregue no sensor de controlo “Ligado / Desligado”.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 25 31/10/2555 12:09:38

PT

O que significa se o bico não ficar vermelho vivo?

- A temperatura seleccionada da zona de cocção é mantida por um sensor que liga e desliga a zona ciclicamente, de modo que a área da superfície de cocção não estará sempre vermelha. Se seleccionar uma programação de temperatura baixa, o calor será ligado e desligado ciclicamente com mais frequência do que com temperaturas mais elevadas. O calor também se liga e desliga ciclicamente na programação mais elevada.

Se pedir um serviço de assistência por um erro feito ao utilizar o aparelho, a visita do técnico de assistência ao cliente pode incorrer no pagamento de uma certa quantia, mesmo durante o período de garantia.

Assistência

Antes de entrar em contacto para pedir ajuda ou assistência, verifique a secção “Resolução de problemas”.

Se continuar a precisar de ajuda, siga as instruções abaixo.

É uma avaria técnica?

Se sim, entre em contacto com o centro de assistência ao cliente.

Esteja sempre preparado antecipadamente para a conversa. Isto facilita o processo de diagnóstico do problema e facilita, também, a decisão sobre se é ou não necessária uma deslocação de assistência ao cliente.

Tome nota das seguintes informações.

- De que tipo é o problema?
- Ocorre em que circunstâncias?

Quando entrar em contacto com o centro, tenha à mão o modelo e o número de série do seu aparelho. Esta informação está disponível na placa de dados como se mostra:

- Descrição do modelo
- Código S / N (10 dígitos)

Recomenda-se que guarde esta informação aqui, para uma consulta rápida.

Modelo:

Número de série:

Quando é que incorro em custos durante o período de garantia?

- quando podia ter resolvido o problema sozinho, se aplicasse uma das soluções fornecidas na secção “Resolução de problemas”,
- quando o técnico de assistência ao cliente tem de fazer várias deslocações porque não lhe foi fornecida toda a informação relevante antes da sua deslocação e, como resultado, por exemplo, tem de fazer várias viagens para ir buscar peças. Se preparar o seu telefonema como descrito acima, poupará o custo destas viagens.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 26 31/10/2555 12:09:38

Dados técnicos

PT

Dimensões do aparelho

Largura	575 mm
Profundidade	505 mm
Altura	55 mm

Dimensões das linhas exteriores do tampo

Largura	560 mm
Profundidade	490 mm
Raio do canto	3 mm

Anéis de cocção

Posição	Diâmetro	Potência
Frontal esquerda	129 / 215 mm	750 / 2200 W
Posterior esquerda	148 mm	1200 W
Posterior direita	170 / 265 mm	1500~1600 / 2400 W
Frontal direita	148 mm	1200 W

Tensão de ligação	**230 V ~ 50 Hz**
Potência máxima ligada	**7.0 kW**
Peso:	**Líquido 8,0 kg** **Bruto 10,5 kg**

ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)
Esta marca apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.
Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

C61RCCN_XEC-00134A-03_PT.indd 27 31/10/2555 12:09:38

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Nº de código: DG68-00134A-03